O GLOBO

ISSN 2178-5139

Irineu Marinho (1876-1925) (1904-2003) *Roberto Marinho*

RIO DE JANEIRO, SEXTA-FEIRA, 12 DE AGOSTO DE 2022 ANO XCVIII • Nº 32.512 • PREÇO DESTE EXEMPLAR NO RJ • R$ 5,00

MIGUEL SCHINCARIOL/AFP

11 DE AGOSTO DE 2022

ATO INÉDITO PRÓ-DEMOCRACIA REÚNE 'CAPITAL E TRABALHO' EM RESPOSTA A ATAQUES DE BOLSONARO

Em reação aos reiterados ataques do presidente Jair Bolsonaro às urnas eletrônicas e ao sistema eleitoral, diversos setores da sociedade se uniram neste 11 de agosto em defesa da democracia. O ato levou milhares de pessoas à Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo (USP), no Centro da capital paulista. Realizado para a leitura de dois manifestos, um deles com um milhão de assinaturas, o evento reuniu de juristas a sindicalistas, de empresários a artistas, de acadêmicos a ativistas LGBTQIA+ e do movimento negro. "Hoje é um momento grandioso, talvez inédito, em que capital e trabalho se juntam em defesa da democracia", discursou o ex-ministro da Justiça José Carlos Dias. Sem citar a manifestação, multiplicada em diversas capitais, Bolsonaro comentou que a redução do preço do diesel foi o "ato importante em prol do Brasil" do dia de ontem. Os candidatos Lula (PT), Ciro Gomes (PDT) e Simone Tebet (MDB), signatários da carta, manifestaram-se nas redes. PÁGINAS 4 a 11

Multidão. Leitura da "Carta às brasileiras e aos brasileiros em defesa do Estado democrático de Direito" no pátio da Faculdade de Direito da USP

EDITORIAL
DIA HISTÓRICO DE UNIÃO EM DEFESA DA DEMOCRACIA PÁGINA 2

VERA MAGALHÃES
E agora, qual será o desdobramento? PÁGINA 2

FLÁVIA OLIVEIRA
Sentimento, juventude e fé na democracia PÁGINA 3

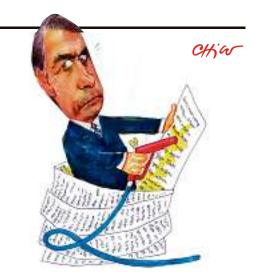
BERNARDO MELLO FRANCO
Antes tarde que mais tarde PÁGINA 3

PEDRO DORIA
Bolsonarismo flerta com hacker que não é hacker PÁGINA 3

RUTH DE AQUINO
Pilotis da PUC-Rio lotados: haja coração SEGUNDO CADERNO

ENTREVISTA/CARLOS FICO
'Um ato mais amplo e efetivo'
Para historiador, união da sociedade e atenção à diversidade fazem com que carta de 2022 vá além do manifesto de 1977. PÁGINA 11

Petrobras reduz de novo o preço do diesel

Pela segunda vez em uma semana, a Petrobras anunciou a redução do preço do óleo diesel. O corte é de 4%, ou R$ 0,22 por litro, nas refinarias. A direção da empresa estaria prevendo uma série de reduções, que podem ser explicadas pelo mercado internacional e por pressões do presidente Bolsonaro. PÁGINA 19

— Botei gasolina na cartinha!

Projetos investigados do Ceperj são postos sob sigilo pelo governo

No foco do Ministério Público do Rio e do Tribunal de Contas do Estado após denúncias, três estão sob sigilo total, e outros seguem parcialmente abertos. PÁGINA 28

ESPERANÇA CONTRA A INSÔNIA
Remédio considerado promissor já está em análise pela Anvisa PÁGINA 25

SEM BOLSONARO E LULA
Consórcio de imprensa suspende debate presidencial em pool PÁGINA 12

RIO GASTRONOMIA
Festa no Jockey

Edição traz guia do evento e vencedores do Prêmio Rio Show, a ser entregue hoje. PÁGINA 31 e RIO SHOW

Opinião do GLOBO

Um dia histórico de união em defesa da democracia

Leitura de manifestos com eventos em várias cidades dá recado claro: Brasil não tolerará rumo autoritário

É provável que o dia 11 de agosto de 2022 passe doravante a figurar entre os mais relevantes na trajetória democrática do Brasil. Foram lidas duas cartas em defesa da democracia em ato na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo (USP), mesmo local onde o jurista Goffredo da Silva Telles Jr. leu, em agosto de 1977, sua Carta aos Brasileiros, marco no início da derrocada da ditadura militar. Outras cidades também foram palco de eventos semelhantes.

Com o pátio das arcadas do Largo São Francisco lotado, os presentes ouviram o conteúdo da Carta às Brasileiras e aos Brasileiros em Defesa do Estado Democrático de Direito, lançada pela USP e inspirada na de 1977. Antes foi lido o manifesto Em Defesa da Democracia e da Justiça, encabeçado pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) e assinado por entidades representativas dos setores produtivos e da sociedade civil. Ambos já eram públicos.

Os dois textos apoiam de forma enfática a democracia e o sistema eleitoral brasileiro. Condenam os ataques mentirosos e reiterados contra as urnas eletrônicas.

O evento encheu de manifestantes a praça em frente ao prédio da São Francisco e comprovou o que já demonstravam quase 1 milhão de assinaturas em apoio à Carta da USP e as mais de cem entidades que ratificaram a iniciativa da Fiesp.

Reuniu cidadãos de diferentes classes sociais, representantes de movimentos da sociedade civil, estudantes, profissionais liberais, acadêmicos, ex-ministros de distintas administrações, líderes sindicais, empresários, artistas e celebridades.

Havia assalariados e milionários; integrantes da comunidade LGBTQIA+ e héteros; negros e brancos; gente de esquerda, de centro ou direita; quem defende a abertura comercial e fãs do protecionismo; quem empunha a bandeira das privatizações e crentes no estatismo; quem é a favor da descriminalização das drogas e quem é contra; feministas e opositores do aborto; quem só cursou o ensino fundamental e doutores diplomados pelas melhores universidades; quem gosta de funk, sertanejo, samba, pagode, rock, jazz ou música erudita; quem tem plano de saúde privado e pacientes do SUS, brasileiros nascidos no Sul, Sudeste, Nordeste, Norte e Centro-Oeste.

O que une a todos? A convicção de que os brasileiros não permitirão que o país siga o caminho do autoritarismo. O roteiro do golpe na "versão século XXI" não conta obrigatoriamente com tanques nas ruas. Costuma começar com um populista eleito de modo democrático para, logo em seguida, dar início à lenta corrosão das instituições formais da democracia.

A História recente mostra que a estratégia é usada por líderes de extrema direita e de extrema esquerda, sem distinção. O jogo só é válido se eles ganham sempre. É contra esse pensamento que vastos segmentos da sociedade brasileira esqueceram suas muitas diferenças e se uniram em favor das urnas eletrônicas e da Justiça. O recado está dado: o Brasil não será uma Venezuela nem uma Hungria. Aqui prevalecerá o Estado Democrático de Direito.

Não tem cabimento um órgão público manter folha de pagamento secreta

É fundamental apurar festival de desmandos na Fundação Ceperj, ligada ao governo fluminense

É preciso jogar luz sobre o que se passa na opaca Fundação Centro Estadual de Estatísticas, Pesquisas e Formação de Servidores Públicos do Rio (Ceperj), do governo fluminense. Ao contrário do que se espera de um órgão que trabalha com estatísticas da administração pública, o Ceperj está no centro de um escândalo pela falta de transparência e por ocultar dos contribuintes informações básicas sobre o destino dos recursos que por lá transitam.

Entre as muitas práticas estranhas, como revelou o portal UOL, está uma folha de pagamento secreta com pelo menos 20 mil cargos, algo sem cabimento na administração. Em resposta a uma ação ajuizada pelo Ministério Público do Rio de Janeiro, a 15ª Vara de Fazenda Pública determinou que Ceperj, Procuradoria-Geral do Estado e instituições bancárias apresentem todos os números da folha secreta, com os projetos a que cada beneficiário está vinculado. É o cúmulo que a Justiça tenha de cobrar do estado a divulgação de dados que ele tem obrigação de informar.

A cada dia, novas denúncias sobre as práticas ocultas do Ceperj revelam um cenário de farra com o dinheiro público. Na tal folha secreta, estão funcionários da Câmara Municipal do Rio, da Assembleia Legislativa fluminense e da Câmara dos Deputados, ligados a políticos de diferentes legendas. Eles acumulavam seus salários com os pagamentos do Ceperj, prática sabidamente irregular. A falta de controle é tamanha que a Câmara do Rio informou ao GLOBO que só tomara conhecimento do caso pela imprensa.

No festival de aberrações com o dinheiro do contribuinte, têm destaque os pagamentos em espécie na boca do caixa, expediente que dificulta qualquer tipo de controle e está em geral associado à lavagem de dinheiro. Apesar de ter informado que não é prática-padrão no governo, a Secretaria estadual de Fazenda permitiu que prosseguisse até 5 de novembro, seis dias depois do segundo turno da eleição.

Chama a atenção também o aumento no volume de recursos para o Ceperj em ano eleitoral. Os valores empenhados até julho (R$ 508,7 milhões) são 2.300% maiores que o gasto em todo o ano de 2020 (R$ 21,2 milhões). Em 2021, o empenho já havia subido para R$ 127,4 milhões. É preciso que se esclareça a súbita importância adquirida pela fundação com a proximidade das eleições.

É fundamental que se dê transparência imediata a todos os gastos, divulgando a quem se destinam e com que objetivo. Não é admissível que qualquer órgão da administração pública opere com folhas secretas, alimentadas por funcionários que sabe-se lá se existem. É preciso também que os desmandos sejam investigados para que se punam os responsáveis.

O governador Cláudio Castro, candidato à reeleição pelo PL, acabou de fechar um importante acordo de recuperação fiscal do Rio com a União, que traz um bem-vindo alívio às finanças estaduais. A contrapartida é a austeridade fiscal. O escândalo do Ceperj, com seus dutos secretos, emite um péssimo sinal a Brasília.

Artigos

oglobo.globo.com/opiniao/
cartas@oglobo.com.br

VERA MAGALHÃES

blogs.oglobo.globo.com/vera-magalhaes
vera.magalhaes@oglobo.com.br

O que esperar do pós-11 de Agosto?

O ato em defesa da democracia realizado na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, que se desdobrou em manifestações congêneres por universidades Brasil afora, mostrou o vigor da sociedade civil, sobre o qual pairava uma sombra de dúvida, dada a apatia diante de muitos avanços sobre as instituições republicanas.

A notícia relevante do 11 de Agosto é que essa sociedade demonstrou muito mais apreço e disposição de lutar pela manutenção do Estado Democrático de Direito do que muitos dos ocupantes de cargos públicos cuja função é justamente essa.

E agora? O que esse pacto intergeracional de muitos setores da vida nacional terá como desdobramento prático, num momento em que se aproximam não apenas as eleições, mas também manifestações de natureza oposta, marcadas oportunisticamente para o 7 de Setembro, data do Bicentenário da Independência do Brasil?

Dificilmente Jair Bolsonaro, motor da maioria dos ataques e das maquinações contra o sistema eleitoral brasileiro, e, por conseguinte, contra a própria democracia, recuará da disposição de conclamar seu povo para a guerra daqui a menos de um mês.

O que poderá refluir a partir do que se viu espalhado pelo Brasil nesta quinta-feira é a disposição de outros atores de seguir com o presidente nessa marcha batida de insensatez contra a normalidade e a segurança das eleições e do próprio feriado nacional.

Os militares, sempre eles, são a variável mais importante e mais difícil de ler nessa equação. Colocadas por Bolsonaro como bucha de canhão de sua guerra contra o Judiciário, as Forças Armadas são, por natureza, uma corporação fechada ao escrutínio da imprensa e da sociedade que foi às ruas no 11 de Agosto. Ao mesmo tempo que há sinais de entendimento das três Forças quanto ao desatino que seria dar guarida a tentativas de Bolsonaro de tentar tumultuar as eleições conforme o roteiro estabelecido pela Justiça Eleitoral — com ameaças que vão desde o questionamento da realização do pleito até o não acolhimento do resultado —, há momento em que elas condescendem com o papel de coadjuvante nesse teatro.

A face visível dessa ambiguidade é o ministro da Defesa, general Paulo Sérgio Nogueira. Os generais, almirantes e brigadeiros que não estão tão expostos no noticiário serão os que definirão para que lado tenderá o pêndulo quando e se as Forças Armadas forem chamadas a participar de algum questionamento formal ao processo eleitoral.

> *Bolsonaro não parece ter ouvido o recado, dada sua insistência em menosprezar textos e atos tão plurais*

No "ensaio" para testar os limites sobre os quais grupos de apoiadores do presidente estão dispostos a avançar, representado pelo sequestro da Independência, os militares pisaram no freio. Não fizeram coro à proposta do presidente de alterar o local dos festejos da Avenida Presidente Vargas para a orla de Copacabana. Importante: não foi Bolsonaro que "desistiu". Foi o prefeito Eduardo Paes que, demonstrando coragem e responsabilidade, colocou o pé na porta e disse que nada mudaria. E os militares que, pelo silêncio, deixaram o presidente berrando sozinho.

Bolsonaro funciona assim: testa a temperatura da água antes de pular. Até aqui, as autoridades e até a sociedade haviam tratado de deixar a piscina morninha para ele se espalhar. Neste 11 de Agosto, a cidadania disse: não mais! O presidente terá de ganhar no voto se quiser continuar no poder. Caso contrário, terá de respeitar o resultado das urnas eletrônicas, seguras e confiáveis, patrimônio da nossa democracia, tão duramente reconquistada.

Bolsonaro não parece ter ouvido o recado, dada sua insistência em menosprezar textos e atos tão plurais. A maior dúvida é se os militares e o entorno do presidente entenderam — ou se continuarão a seu lado enquanto ele atenta todo dia contra a estabilidade republicana.

GRUPO GLOBO

Princípios editoriais do Grupo Globo: http://glo.bo/pri_edit

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

PRESIDENTE: João Roberto Marinho
VICE-PRESIDENTES: José Roberto Marinho e Roberto Irineu Marinho

O GLOBO
é publicado pela Editora Globo S/A.

DIRETOR-GERAL: Frederic Zoghaib Kachar
DIRETOR DE REDAÇÃO E EDITOR RESPONSÁVEL: Alan Gripp
EDITORES EXECUTIVOS: Letícia Sander (Coordenadora), Alessandro Alvim, André Miranda, Flávia Barbosa, Luiza Baptista e Paulo Celso Pereira
EDITORA EXECUTIVA DO IMPRESSO: Fernanda Godoy
EDITOR DE OPINIÃO: Helio Gurovitz

Rua Marquês de Pombal, 25 - Cidade Nova - Rio de Janeiro, RJ CEP 20.230-240 • Tel.: (21) 2534-5000 Fax: (21) 2534-5535

EDITORES
Política: Thiago Prado - thiago.prado@oglobo.com.br
Brasil: Carla Rocha - rocha@oglobo.com.br
Rio: Fábio Gusmão - fabio.gusmao@oglobo.com.br
Economia: Luciana Rodrigues - luciana.rodrigues@oglobo.com.br
Mundo: Claudia Antunes - claudia. antunes@oglobo.com.br
Saúde: Adriana Dias Lopes -adriana.diaslopes@sp.oglobo.com.br
Segundo Caderno: Gabriela Goulart - gab@oglobo.com.br
Esportes: Thales Machado - thales.machado@oglobo.com.br
Fotografia: André Sarmento - asarmento@oglobo.com.br
Capa do site: Tiago Dantas - tiago.dantas@oglobo.com.br
Acervo e Qualificação: William Helal Filho - william@oglobo.com.br

SUPLEMENTOS
Boa Viagem: Marcelo Balbio - balbio@oglobo.com.br
Rio Show: Inês Amorim - ines@oglobo.com.br
Ela: Marina Caruso - mcaruso@oglobo. com.br
Bairros: Milton Calmon Filho - miltonc@oglobo.com.br

SUCURSAIS
Brasília: Thiago Bronzatto - thiago.bronzatto@bsb.oglobo.com.br
São Paulo: Renato Andrade - renato.andrade@sp.oglobo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
www.portaldoassinante.com.br ou pelos
telefones: 4002-5300 (capitais e grandes cidades)
0800-0218433 (demais localidades)
WhatsApp: 21 4002 5300
Telegram: 21 4002 5300

ASSINATURA MENSAL
com débito automático no cartão de crédito, ou débito automático em conta-corrente
(preço de segunda a domingo)
para RJ, MG, SP e ES: R$ 144,90
(O Globo não faz cobranças em domicílio)

VENDAS EM BANCA
Dias úteis: RJ, SP, MG e ES: R$ 5,00
Domingos: RJ, SP, MG e ES: R$ 7,00
Carga tributária aproximada de 20%

O GLOBO não entra em contato para cobrança de multa ou renovação da assinatura. Desconsidere qualquer contato a respeito desses temas. Para ter O GLOBO em seu ponto de venda, escreva para vendasavulsas@edglobo.com.br

FALE COM O GLOBO:
Geral (21) 2534-5000 **Classifone** (21) 2534-4333
Assinaturas 4002-5300 ou oglobo.com.br/assine

AGÊNCIA O GLOBO DE NOTÍCIAS: Venda de noticiário: (21) 2534-5595 Banco de imagens: (21) 2534-5777 Pesquisa: (21) 2534-5201

PUBLICIDADE Noticiário: (21) 2534-4310 Classificados: (21) 2534-4333 Jornais de Bairro: (21) 2534-4355 Missas, religiosos e fúnebres: (21) 2534-4333.
Plantão nos fins de semana e feriados: (21) 2534-5501

A marca do manejo florestal responsável

_ **SEG** _ Fernando Gabeira _ Demétrio Magnoli (quinzenal) _ Miguel de Almeida (quinzenal) _ Irapuã Santana (quinzenal) _ Washington Olivetto (quinzenal)
_ **TER**_ Merval Pereira _ Carlos Andreazza _ Edu Lyra (quinzenal) _ **QUA**_ Vera Magalhães _ Elio Gaspari _ Bernardo Mello Franco _ Roberto DaMatta (quinzenal) _ **QUI**_ Merval Pereira _ Malu Gaspar
_ **SEX**_ Vera Magalhães _ Flávia Oliveira _ Pedro Doria _ Bernardo Mello Franco _ **SÁB**_ Carlos Alberto Sardenberg _ Eduardo Affonso _ Pablo Ortellado _ **DOM**_ Merval Pereira _ Dorrit Harazim _ Bernardo Mello Franco

FLÁVIA OLIVEIRA

blogs.oglobo.globo.com/opiniao
flo.coluna@gmail.com

Em alerta, preparados e fortes

'Quero falar de uma coisa...' Quando Milton Nascimento pronunciou esse verso, na noite do mesmo domingo em que Caetano Veloso completava 80 anos, todos na arena fomos transportados a 1984. "Coração de estudante", composição com Wagner Tiso, foi tema da campanha Diretas Já, capítulo final de uma ditadura militar que legou ao Brasil brutalidade, hiperinflação e um projeto de autocrata. Bituca iniciou pelo Rio de Janeiro a turnê de despedida dos palcos. No primeiro show, em junho, a canção não estava no repertório. Foi incluída no bis das apresentações de agosto, finalizadas com punho erguido e o grito de "Viva a democracia" pelo artista, outra joia nacional nascida em 1942.

Quem cantava chorou, porque nenhum brasileiro que veio ao mundo a partir da Nova República ou que, desde 1989, vota direta e regularmente para presidente, governador e prefeito, senador, deputado e vereador imaginava ter de gritar de novo por democracia. Com ataques sistemáticos e crescentes às urnas eletrônicas, ao sistema de votação, a autoridades eleitorais, Jair Bolsonaro nos empurrou quatro décadas para trás.

O amargor do retrocesso explica certa tristeza no olhar de apoiadores da Carta às Brasileiras e aos Brasileiros. Ao mesmo tempo, há o brilho escancarado de estar — de novo, e sempre — do lado certo da História. Pela democracia, contra a tirania, o 11 de Agosto de 2022 tornou-se marco da maior manifestação da sociedade organizada brasileira desde o movimento das Diretas. A gota d'água foi o presidente reunir na residência oficial, o Palácio da Alvorada, representantes da diplomacia internacional para atacar o sistema eleitoral que a ele rendeu, além do comando da nação, sete mandatos como deputado.

Com a memória do texto de repúdio à ditadura lido pelo professor Goffredo da Silva Telles Júnior no pátio da Faculdade de Direito da USP em 1977, e ciente das ameaças que hoje rondam a democracia, um grupo de juristas decidiu elaborar a Carta de 2022. Esperavam não mais de 500 assinaturas. Ontem, passavam de 975 mil signatários, incluindo presidenciáveis, professores, economistas, banqueiros, artistas, escritores, desempregados, militares, policiais. Mais de uma centena de organizações empresariais, centrais sindicais e ONGs subscreveram manifesto liderado pela Fiesp.

A adesão de pessoas físicas e jurídicas do PIB brasileiro sugere que estabilidade democrática é também ativo no mundo dos negócios. Há mais evidências de apreço ao regime e ao sistema eleitoral. É recorde, 156 milhões, o total de eleitores em 2022. Grupos para quem a votação é facultativa também se habilitaram ao pleito de outubro em escala inédita: 2,1 milhões de jovens de 16 e 17 anos, quase 15 milhões de idosos com 70 ou mais de idade. Na pesquisa Datafolha de julho, 79% dos brasileiros diziam confiar nas urnas eletrônicas, seis pontos percentuais acima da consulta de maio.

Na onda de assinaturas, cantoras e cantores, atrizes e atores emprestaram imagem e voz a um vídeo com a íntegra da Carta lida ontem no Largo São Francisco, na capital paulista. Participaram tanto os que viveram tempos de exceção e sabem do arbítrio, quanto quem nasceu em décadas recentes e valoriza a liberdade: de Fernanda Montenegro, 92 anos, a Luísa Sonza, 24. Diferentes gerações da cultura brasileira irmanadas na defesa intransigente da democracia.

A Carta da USP nasceu da urgência de a sociedade brasileira se levantar, de forma maiúscula, inequívoca, contra o golpismo do presidente da República. Foi o ponto de convergência, o pacto de brasileiros que pensam diferente, votam diferente, vivem diferente. O ato na USP deixou claro que democracia é o regime que nos representa, mas há outros quereres. Beatriz Lourenço, representante da Coalizão Negra por Direitos, leu o manifesto que a articulação de mais de duas centenas de organizações, coletivos e entidades do movimento negro publicou em junho de 2020, primeiro ano de pandemia, quando Bolsonaro e seu grupo deram início aos ataques. "Enquanto houver racismo, não haverá democracia", destacou.

Neca Setubal, socióloga, acionista do Itaú, articuladora da carta assinada por Fiesp e Febraban, lembrou a proteção ao meio ambiente. Bruna Brelaz discursou como primeira negra e amazônida a se tornar presidente da UNE. A professora Eunice de Jesus Prudente, uma das escolhidas para ler a Carta, emocionou ao se descrever como mulher preta, de religião de matriz africana, vestida de amarelo, cor de Oxum. Acenou à liberdade religiosa na semana em que a primeira-dama, Michelle Bolsonaro, evangélica, compartilhou em rede social conteúdo de intolerância.

Veio da jovem Manuela Morais, 19 anos, estudante de Direito, presidente do Centro Acadêmico XI de Agosto, a fala mais visceral, comovente, precisa. Negra, ela falou por seus pares: jovens negros periféricos. Citou estudantes da USP que tombaram no enfrentamento à ditadura: Arno Preis, Henrique Cintra Ferreira, Wânio José de Mattos, João Leonardo da Silva Rocha, Alexandre Vannucchi Leme. Lembrou brasileiros que o Estado Democrático não salvou: o menino João Pedro, alvo da violência policial; Chico Mendes, Dom Phillips e Bruno Pereira, da brutalidade contra defensores dos direitos humanos; Marielle Franco, vítima de feminicídio político.

"Queremos a antítese da democracia que temos hoje, em outros termos, a democracia da diversidade, a democracia dos trabalhadores, uma democracia real. Queremos a democracia dos povos", disse. Ao fim, convocou os estudantes: "Estejam em alerta, preparados e fortes".

Coração, juventude e fé.

BERNARDO MELLO FRANCO

oglobo.com.br/bernardo
bernardomf
bmf@oglobo.com.br

Antes tarde do que mais tarde

A carta lida na Faculdade de Direito da USP afirma que o Brasil passa por um momento de "imenso perigo para a normalidade democrática". Os redatores foram otimistas. Os tempos de normalidade já ficaram para trás. O que se discute agora é se o país conseguirá frear a marcha para o abismo.

Nos últimos anos, o Brasil despencou em todos os rankings que medem a qualidade das democracias no mundo. A queda se intensificou a partir da eleição de Jair Bolsonaro.

"A polarização no Brasil começou a crescer em 2013 e atingiu níveis tóxicos com a eleição do presidente de extrema direita Jair Bolsonaro, em 2018", afirma o último relatório global do instituto V-DEM (Varieties of Democracy), sediado na Suécia. O documento cita o apoio do presidente a manifestações que pedem golpe militar e fechamento do Congresso e do Supremo. E alerta sobre os ataques reiterados ao sistema eleitoral, com o objetivo de minar a confiança popular no resultado das urnas.

A Freedom House tem feito as mesmas advertências. Fundada em 1941, a entidade americana lista o Brasil entre os países governados por líderes que se empenham em sabotar a democracia. "Enquanto o Brasil se prepara para as eleições de outubro, Bolsonaro ecoa Donald Trump ao alegar antecipadamente que a votação será fraudada", afirma. O relatório lembra que o capitão já fazia acusações sem provas antes de chegar à Presidência. "Hoje essas alegações foram naturalizadas", adverte.

As instituições brasileiras sempre naturalizaram as ameaças de Bolsonaro. O Superior Tribunal Militar não quis expulsá-lo do Exército após a descoberta do plano para explodir uma adutora do Guandu. A Câmara não quis cassá-lo por defender o fuzilamento do presidente Fernando Henrique Cardoso. Repetiu a dose quando ele exaltou um dos torturadores da presidente Dilma Rousseff.

O autoritarismo de Bolsonaro continuou a ser normalizado no Planalto. Isso permitiu que ele capturasse os órgãos de investigação e avançasse em seu projeto autocrático. Ontem um dos organizadores da carta, figura séria e respeitável, celebrou a aliança entre capital e trabalho em defesa da democracia. Essa é uma uma visão idealizada, que omite a cumplicidade de grande parte do poder econômico com a extrema direita. Ainda assim, vale saudar o desembarque dos retardatários às vésperas da eleição. Antes tarde do que ainda mais tarde.

PEDRO DORIA

blogs.oglobo.globo.com/opiniao
coluna@pedrodoria.com.br

O hacker e a urna

Na semana em que o Brasil parou para celebrar a democracia perante as Arcadas do Largo São Francisco, em São Paulo, o bolsonarismo saiu-se com um factoide. Chamou para participar de sua campanha o Vermelho, Walter Delgatti, hacker responsável por capturar e vazar as conversas por Telegram dos procuradores da Operação Lava-Jato. Segundo a deputada federal Carla Zambelli (PL-SP), Delgatti teria algum tipo de avaliação a fazer a respeito das urnas eletrônicas. Não foi dito em nenhum lugar, mas é igualmente relevante, que Delgatti não é hacker coisa nenhuma. É, isto sim, estelionatário. O que diz muito.

Delgatti conseguiu acesso, sim, ao Telegram de meia República — no do procurador Deltan Dallagnol, encontrou ouro. Meses e meses de conversas dele com o resto da equipe da Lava-Jato e com o então juiz Sergio Moro. Nas conversas, Moro orientava os procuradores sugerindo uma parcialidade que juiz não deve ter. O resto é História, parte do caos, da deterioração em que o Brasil se meteu desde 2013. Para ter acesso ao Telegram das autoridades, porém, o que Delgatti fez tem complexidade técnica equivalente à clonagem de WhatsApp — o tipo do crime que ocorre milhares de vezes, todos os dias, no Brasil.

O hacker de Araraquara fez uso, de acordo com autoridades da Polícia Federal, de duas fragilidades que não existem mais. Uma das portas escancaradas era das operadoras de celular. Outra, do Telegram. Quando conseguiu acesso a uma lista com os números telefônicos de suas vítimas, Delgatti mandou para o Telegram um pedido de código para acesso à versão web do aplicativo. Uma das opções que o Telegram oferecia era envio por chamada telefônica que, de madrugada, caía no correio de voz. Ocorre que até dois anos atrás era possível acessar o correio de voz ligando para o próprio número. Ele usava um sistema para clonar o celular, fazendo parecer que ligava do número para si mesmo e, assim, caía na caixa postal. Como quase ninguém muda a senha do voice mail, mantendo o genérico 0000, ele ouvia o recado do aplicativo, apagava a mensagem e pronto. Tinha acesso ao Telegram de quem quisesse pelo seu computador.

> *Na semana em que o Brasil parou para celebrar a democracia, o bolsonarismo saiu-se com um factoide*

Após o ataque, a Anatel baixou uma diretriz fechando o acesso ao correio de voz ligando para o próprio número. O Telegram também tapou a porteira do código enviado assim à toa. Se, no Brasil, a segurança de sistemas fosse levada a sério, gente que tem segredo funcional para guardar seria obrigado a usar autenticação por dois fatores e outros sistemas básicos de proteção, o que teria bloqueado esse acesso. Mas, no Brasil, nem no setor público nem no privado há preocupação real com questões do tipo. O que há, no máximo, são militares se fazendo de especialistas num mundo digital que mal compreendem e, claro, campanhas eleitorais chamando hackers que, de hackers, não têm nada.

De duas, uma. Ou o bolsonarismo sabe que Delgatti não tem nada a falar a respeito da urna eletrônica e o chamou para alimentar a campanha de desinformação contra as eleições. Ou o bolsonarismo acha mesmo que Delgatti sabe alguma coisa — aí é só prova de quão perdidas as pessoas estão.

O cenário mais provável é que faz tudo parte do jogo de espelhos pelo qual o autoritário que preside o Brasil quer fazer parecer que o sistema eleitoral não é seguro. Ele quer a fama que o Vermelho conquistou no rastro da Vaza-Jato para poder distribuir mentiras unindo num mesmo título hacker e eleições. Para o Brasil não bolsonarista, restam os pulmões para poder declarar: Estado Democrático de Direito sempre.

NA WEB
ATOS PELA DEMOCRACIA
Cresce percentual disposto a ir em manifestações
Um terço da população admite se mobilizar nas ruas para defender direitos
PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

ATOS PRÓ-DEMOCRACIA

EDUARDO KNAPP/FOLHAPRESS

Marco. A multidão dentro e fora do prédio da Faculdade de Direito da USP, no Largo de São Francisco, em São Paulo. Ato capitaneou movimentos em todo o país em defesa da democracia e do respeito ao resultado das eleições de outubro

PÁGINA HISTÓRICA

MANIFESTAÇÃO NA USP REÚNE INÉDITA FRENTE AMPLA EM DEFESA DAS ELEIÇÕES NO BRASIL

"Capital e trabalho se juntam em defesa da democracia"

José Carlos Dias, ex-ministro da Justiça

"Enalteço a participação da mulher negra"

Merllin Souza, estudante pós-graduanda

"A sensação é de que andamos para trás"

Daniela Mercury, cantora

GUILHERME CAETANO, SÉRGIO ROXO, IVAN MARTÍNEZ-VARGAS, ELISA MARTINS MALU MÕES E GUSTAVO SCHMITT
politica@oglobo.com.br
SÃO PAULO

Numa data e local célebres, o ato de 11 de agosto de 2022 na Faculdade de Direito da USP, no Largo de São Francisco, no centro de São Paulo, entrou ontem para a história brasileira ao congregar o mais amplo movimento de defesa da democracia e a favor das eleições no país desde o fim da ditadura militar, nos anos 1980.

A manifestação reuniu, de forma inédita no período, variados setores, seja do ponto de vista econômico, social, ideológico, racial ou de gênero. Representantes das leis, do empresariado, do sindicalismo, das artes e da academia estiveram lado a lado sob as famosas arcadas da centenária instituição de ensino. A união de movimentos de esquerda a representantes do alto empresariado, costumeiramente de lados opostos do debate político, por exemplo, ilustrou o caráter de ineditismo do evento que marcou o lançamento de duas cartas preconizando as eleições livres e a democracia brasileira.

Declaradamente apartidário e defendendo o respeito ao resultado das eleições, o movimento evitou citar Jair Bolsonaro, mas foram os ataques do presidente ao Judiciário e ao processo eleitoral brasileiro, muitas vezes usando de mentiras como na exposição para embaixadores de dezenas de países há três semanas, que serviram como catalisador dos atos de ontem. Além da "SanFran", como é chamada a Faculdade de Direito da USP, houve atos em todas as demais capitais.

Em vários momentos dos últimos anos — sobretudo desde os ataques de Bolsonaro às eleições e ao Judiciário em 7 de setembro do ano passado —, surgiram tentativas de aproximar diferentes campos ideológicos não extremistas, sem sucesso.

— Hoje é um momento grandioso, talvez inédito, em que capital e trabalho se juntam em defesa da democracia. Estamos aqui celebrando com alegria o hino da democracia — resumiu o ex-ministro da Justiça José Carlos Dias, em discurso no histórico prédio.

Além da diversidade, o evento foi sucesso de público. Cerca de 1,4 mil convidados se apertaram no prédio da USP. Na rua, cerca de outras 7,6 mil pessoas, entre professores e advogados engravatados, estudantes do Ensino Médio, sindicalistas e ativistas LGBT se aglomeraram em frente a um telão sob frio e chuva fina na manhã paulistana para assistir aos discursos.

A maioria do público era identificado com a esquerda, mas entre os presentes estavam também, por exemplo, o ex-ministro Miguel Reale Júnior, um dos autores do pedido de impeachment da presidente Dilma Rousseff (PT), e o empresário Horácio Lafer Piva, ex-presidente da Fiesp, entre outros.

> Juristas, empresários, sindicalistas, artistas e eleitores "comuns" se reuniram nas arcadas

Com a presença de várias entidades e movimentos de diferentes matizes, houve a preocupação de não politizar o ato. Ao fim da leitura dos dois novos textos pró-democracia, no entanto, um coro de "Fora Bolsonaro" foi ouvido no pátio da instituição e também no Largo São Francisco. Também houve gritos de "olê, olê, olá, Lula" em outro momento.

O primeiro texto lido, intitulado "Em defesa da democracia e da Justiça", reuniu 107 adesões institucionais e foi organizado pelo presidente da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp), Josué Gomes da Silva, e pelo Comitê de Defesa da Democracia, um grupo de intelectuais e investidores. O segundo documento, a "Carta às brasileiras e aos brasileiros em defesa do Estado Democrático de Direito", escrita por ex-alunos da instituição, já conta com um milhão assinaturas (*leia a íntegra comentada das duas cartas na página 8*).

O ato foi uma reedição da "Carta aos Brasileiros", lida em agosto de 1977 pelo professor de Direito Goffredo Telles Junior, também no Largo São Francisco. À época, a carta denunciava o autoritarismo e a ilegitimidade da ditadura. O evento começou no salão nobre da Faculdade de Direito e foi aberto pelo reitor da USP, Carlos Gilberto Carlotti Júnior. Ele foi aplaudido de pé ao pregar contra as fake news e os ataques ao sistema eleitoral. A fala foi seguida por discursos de empresários, sindicalistas e acadêmicos. Ex-presidente do Banco Central, Armínio Fraga emocionou-se ao defender a luta pela democracia e pela liberdade. Ele ressaltou que o movimento reúne um "grupo tão diverso, que tantas vezes no passado lutou em polos opostos", mas que hoje é unido pela democracia.

Também discursaram a presidente da CUT de São Paulo, Telma Aparecida Andrade Victor, a representante da Coalizão Negra por Direitos, Beatriz Lourenço, o advogado Oscar Vilhena Vieira, da Comissão Arns, a presidente da OAB-SP, Patricia Vanzolini, a socióloga Neca Setubal, e Miguel Torres, sindicalista representante da Força Nacional, entre outros. Em seguida, o ex-ministro da Justiça José Carlos Dias leu o manifesto.

Após o primeiro texto, o evento foi transferido para o pátio da faculdade, para a leitura do segundo documento. A carta da Faculdade de Direito foi dividida em quatro trechos, lidos por professoras e por um ex-ministro do Superior Tribunal Militar. As leituras foram feitas, segundo a sequência, por Eunice de Jesus Prudente, professora da Faculdade de Zumbi dos Palmares; Maria Paula Dallari Bucci, professora da Faculdade de Direito da USP; Flávio Flores da Cunha Bierrenbach, ex-ministro do STM e Ana Elisa Bechara, vice-diretora da Faculdade de Direito da USP.

Após a leitura da carta, uma bandeira do Brasil foi estendida no Largo São Francisco enquanto os manifestantes cantavam o hino nacional. Ao final, a cantora Daniela Mercury fez uma pequena apresentação musical em uma das sacadas do prédio.

"A sociedade está em estado de vigilância"

Marina Silva, ex-senadora e ex-ministra

"É preciso fazer de tudo para preservar a democracia"

Arminio Fraga, ex-presidente do BC

"É um dia histórico, estou emocionado"

Alcides Amazonas, motorista aposentado

ATOS PRÓ-DEMOCRACIA

PLURALISMO EM CENA

ENCONTRO DE GERAÇÕES ILUSTRA DIVERSIFICAÇÃO DE PERFIS DA RESISTÊNCIA DEMOCRÁTICA NO PAÍS

"Sou uma mulher preta, cidadã brasileira"

Eunice Jesus Prudente, professora, primeira a ler a Carta

"Hoje foi mais popular que há 45 anos atrás"

Cláudio Boccado e Loreley Oliveira, advogados, presentes também em 1977

"O vencendor das eleições é o povo brasileiro"

Celso Campilongo, diretor da faculdade de Direito da USP

"Vamos construir a virada. A luta é pela democracia"

Luiza Erundina, deputada (PSOL-SP)

GUILHERME CAETANO, SÉRGIO ROXO, IVAN MARTÍNEZ-VARGAS E VERA MAGALHÃES
politica@oglobo.com.br
SÃO PAULO

O ato realizado na manhã de ontem na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo (USP) para a leitura da "Carta às brasileiras e aos brasileiros em defesa do Estado Democrático de Direito" foi marcado pelo pluralismo, diversidade e encontro de gerações. Dezenove juristas signatários da Carta de 1977, dos quais 17 homens brancos, sentaram-se para ouvir a reedição do documento histórico. No púlpito à sua frente, a leitura do manifesto, desta vez, teve o protagonismo de mulheres negras.

A atriz Roberta Estrela D'Alva abriu a cerimônia em que a primeira a discursar foi Manuela Morais, presidente do Centro Acadêmico XI de Agosto. Ambas negras. Antes delas, do lado de fora e no Salão Nobre da faculdade, ativistas do movimento negro como Douglas Belchior e a advogada Beatriz Lourenço do Nascimento, representando a Uneafro e a Coalizão Negra por Direitos; Letícia Chagas, primeira presidente negra do XI de Agosto; Bruna Brelaz, presidente da União Nacional dos Estudantes (UNE); e Telma Aparecida, da Central Única dos Trabalhadores (CUT), discursaram.

— Enquanto houver racismo, não haverá democracia — iniciou seu discurso Douglas Belchior, dando o tom que seria compartilhado por outras lideranças.

Se em 1977 o manifesto foi lido por Goffredo da Silva Telles Júnior, agora a leitura foi compartilhada por três mulheres (Eunice Jesus Prudente, professora da Faculdade Zumbi dos Palmares; Maria Paula Dallari Bucci, professora da Faculdade de Direito; e Ana Elisa Bechara, vice-diretora da Faculdade de Direito) e um homem (Flávio Flores da Cunha Bierrenbach, ex-ministro do Superior Tribunal Militar).

Há 45 anos, o protagonismo era, além de Telles Júnior, de figuras como Fábio Konder Comparato, José Afonso da Silva, Tercio Sampaio Ferraz Junior, Miguel Reale Júnior e José Gregori.

Anfitriões e organizadores do evento que reuniu milhares de pessoas dentro e fora do prédio, estudantes da faculdade do Largo de São Francisco vestiam camisetas com os dizeres "Estado democrático de direito sempre". Coube a eles quebrar o protocolo do ato, que evitou a menção direta ao presidente Jair Bolsonaro. Primeiro, no discurso da representante do Centro Acadêmico XI de agosto, e, depois, no coro de "Fora Bolsonaro" entoado ao término da leitura da carta assinada por 950 mil pessoas.

Políticos presentes ficaram no papel de espectadores. Os presidenciáveis não compareceram, mas estiveram lá o candidato do PT ao governo de São Paulo, Fernando Haddad; o candidato ao Senado pelo PSB, Márcio França; o presidente nacional do PSDB, Bruno Araújo; deputados e candidatos a deputado e ex-ministros como Aloizio Mercadante e José Carlos Dias, além de professores, advogados, jornalistas, economistas, ativistas de diferentes causas, empresários e sindicalistas.

DIFERENTES PERFIS

Os diferentes pontos de vista ficaram explícitos nos discursos. O caráter de suspensão temporária e estratégica dessas divergências foi destacado em falas como a de José Carlos Dias, que, ao ler o texto das entidades encabeçadas pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) louvou a reunião do "capital e trabalho" em defesa da democracia.

Segundo o advogado Marco Aurélio Carvalho, coordenador do grupo Prerrogativas, que participou da organização, havia uma preocupação para garantir que representantes do movimento negro tivessem o seu lugar garantido dentro do prédio.

Por isso, mesmo quando o ato estava para começar, não foi permitida a entrada de pessoas que não estavam na lista de convidados.

Advogados do Prerrogativas chegaram a sair do prédio e entregaram seus broches de acesso para integrantes de movimentos sociais e ex-alunos da instituição.

— A gente está dialogando com o Brasil. E por isso, a nossa preocupação era que o ato fosse o mais inclusivo e representativo possível. Tinha que ter movimento social, movimento negro e empresários — disse Carvalho.

Entre os presentes no ato estavam o presidente da Fiesp, Josué Gomes da Silva, a socióloga Neca Setubal, e o Padre Júlio Lancellotti. Também compareceram nomes como a cantora Daniela Mercury, o ex-jogador Walter Casagrande e o escritor Marcelo Rubens Paiva.

MIGUEL SCHINCARIOL / AFP

União. Leitura de manifesto em defesa da democracia na Faculdade de Direito da USP teve o protagonismo de mulheres negras e foi acompanhada por 19 juristas signatários da Carta de 1977, dos quais 17 homens brancos

MIGUEL SCHINCARIOL/AFP

Manifestação. Cartaz em defesa do sistema eleitoral

CELSO TAVARES/G1

Na rua. Participantes do ato no Largo de São Francisco

"Há contínuas ameaças contra as eleições"

Miguel Reale Júnior, ex-ministro da Justiça

"Em apoio à nova edição das Carta aos Brasileiros"

Govinda Lilamrta, do coletivo VoteLGBT

"Não tem arma de fogo, a nossa arma é votar"

Walter Casagrande, ex-jogador de futebol

"A nossa democracia está sendo aviltada"

Joice Hasselmann, deputada (PSDB-SP)

PELO BRASIL

FABIO ROSSI

Rio de Janeiro

No Rio houve manifestações na PUC, na Uerj e no Centro, em frente à Igreja da Candelária. Os atos se somaram ao movimento realizado em São Paulo. A diretora da Faculdade de Direito da Uerj, Heloisa Helena Barboza, destacou que fez seu curso durante "a mais pesada ditadura" e sabe "o quanto é importante preservar a democracia".

OMAR DE OLIVEIRA/FOTOARENA

Porto Alegre

Estudantes, juristas e lideranças sindicais foram às ruas em defesa da democracia e do sistema eleitoral brasileiro. Entre os participantes estavam representantes da Associação dos Juízes do Rio Grande do Sul (Ajuris), Associação do Ministério Público do Rio Grande do Sul (AMP-RS), secundaristas e organizações sindicais. *(Do g1)*

JOÃO CARLOS MAZELLA/FOTOARENA

Recife

Professores, estudantes e integrantes de movimentos sociais fizeram a leitura da "Carta às brasileiras e aos brasileiros em defesa do Estado Democrático de Direito" na Universidade Federal de Pernambuco. O documento foi articulado pela Faculdade de Direito da USP, em São Paulo. Alguns participantes levaram bandeiras do Brasil.

CRISTIANO MARIZ

Brasília

Foram realizados dois atos em defesa da democracia na capital federal. Um na Universidade de Brasília (UnB) e outro na Esplanada dos Ministérios. O realizado na UnB endossou o manifesto articulado pelo meio jurídico em São Paulo. No outro, estudantes marcharam rumo ao Congresso Nacional acompanhados por um carro de som.

ATOS PRÓ-DEMOCRACIA

AS CARTAS EM DEFESA DAS ELEIÇÕES LIVRES NO BRASIL

"CARTA ÀS BRASILEIRAS E AOS BRASILEIROS EM DEFESA DO ESTADO DEMOCRÁTICO DE DIREITO"

"Em agosto de 1977, em meio às comemorações do sesquicentenário de fundação dos cursos jurídicos no país, o professor Goffredo da Silva Telles Junior, mestre de todos nós, no território livre do Largo de São Francisco, leu a Carta aos Brasileiros, na qual denunciava a ilegitimidade do então governo militar e o estado de exceção em que vivíamos. Conclamava também o restabelecimento do estado de direito e a convocação de uma Assembleia Nacional Constituinte.

A semente plantada rendeu frutos. O Brasil superou a ditadura militar. A Assembleia Nacional Constituinte resgatou a legitimidade de nossas instituições, restabelecendo o estado democrático de direito com a prevalência do respeito aos direitos fundamentais.

Temos os poderes da República, o Executivo, o Legislativo e o Judiciário, todos independentes, autônomos e com o compromisso de respeitar e zelar pela observância do pacto maior, a Constituição Federal.

Sob o manto da Constituição Federal de 1988, prestes a completar seu 34º aniversário, passamos por eleições livres e periódicas, nas quais o debate político sobre os projetos para o país sempre foi democrático, cabendo a decisão final à soberania popular.

A lição de Goffredo está estampada em nossa Constituição "Todo poder emana do povo, que o exerce por meio de seus representantes eleitos ou diretamente, nos termos desta Constituição".

Em 1977, o Brasil era governado pelo general Ernesto Geisel. Depois de mais de uma década de ditadura, o governo militar enfrentava dificuldades econômicas e enfraquecimento político. A oposição, então, se fortaleceu, com o ressurgimento do movimento estudantil e das greves, como as do ABC Paulista. Os militares, temerosos por uma derrota nas eleições, fecharam temporariamente o Congresso e criaram mudanças nas regras eleitoras. Diante da pressão, o governo iniciou o projeto de abertura política "lenta, gradual e segura". Juristas se uniram contra a opressão da ditadura e pediram a convocação de uma Assembleia Nacional Constituinte, com o mote "Estado de Direito Já".

Em 1987, a Assembleia Nacional Constituinte foi instaurada no Congresso após o fim da ditadura — que durou até 1985 — e encerrada em 22 de setembro de 1988, dia da aprovação da Constituição brasileira, que ampliou direitos e garantias individuais e tem dispositivos para evitar retrocessos. A convocação da constituinte foi promessa Tancredo Neves primeiro presidente eleito, de forma indireta, após a ditadura. O plano seguiu adiante mesmo com sua morte antes da posse.

Nossas eleições com o processo eletrônico de apuração têm servido de exemplo no mundo. Tivemos várias alternâncias de poder com respeito aos resultados das urnas e transição republicana de governo. As urnas eletrônicas revelaram-se seguras e confiáveis, assim como a Justiça Eleitoral.

Nossa democracia cresceu e amadureceu, mas muito ainda há de ser feito. Vivemos em país de profundas desigualdades sociais, com carências em serviços públicos essenciais, como saúde, educação, habitação e segurança pública. Temos muito a caminhar no desenvolvimento das nossas potencialidades econômicas de forma sustentável. O Estado apresenta-se ineficiente diante dos seus inúmeros desafios. Pleitos por maior respeito e igualdade de condições em matéria de raça, gênero e orientação sexual ainda estão longe de ser atendidos com a devida plenitude.

Nos próximos dias, em meio a estes desafios, teremos o início da campanha eleitoral para a renovação dos mandatos dos legislativos e executivos estaduais e federais. Neste momento, deveríamos ter o ápice da democracia com a disputa entre os vários projetos políticos visando convencer o eleitorado da melhor proposta para os rumos do país nos próximos anos.

Ao invés de uma festa cívica, estamos passando por momento de imenso perigo para a normalidade democrática, risco às instituições da República e insinuações de desacato ao resultado das eleições.

Em 1996, o sistema eletrônico de votação foi inaugurado em 57 cidades nas eleições municipais. Os votos de mais de 32 milhões de brasileiros — um terço dos eleitores da época — foram coletados por cerca de 70 mil urnas eletrônicas. Em 1998, Fernando Henrique Cardoso foi o primeiro presidente eleito sob o sistema de urnas eletrônicas. Desde então, Luiz Inácio Lula da Silva, Dilma Roussef e Jair Bolsonaro venceram as eleições presidenciais com o voto eletrônico.

Em 2015, o então deputado federal Jair Bolsonaro apresentou proposta de voto impresso na reforma política. Na ocasião, a ex-presidente Dilma Rousseff (PT) havia sido reeleita numa vitória apertada sobre Aécio Neves (PSDB), que questionou o resultado e pediu uma auditoria na contagem de votos. Em 2018, Bolsonaro voltou a colocar sob suspeição o processo eleitoral e, mesmo ganhando de Fernando Haddad (PT) no segundo turno, insiste no discurso.

Em 6 de janeiro de 2021, apoiadores do então presidente Donald Trump invadiram o Capitólio após meses de alegação de fraudes nas votações, algo que foi desmentido pelas principais autoridades dos EUA. Ao menos 225 pessoas foram indiciadas e Trump está sendo investigado.

Ataques infundados e desacompanhados de provas questionam a lisura do processo eleitoral e o estado democrático de direito tão duramente conquistado pela sociedade brasileira. São intoleráveis as ameaças aos demais poderes e setores da sociedade civil e a incitação à violência e à ruptura da ordem constitucional.

Assistimos recentemente a desvarios autoritários que puseram em risco a secular democracia norte-americana. Lá as tentativas de desestabilizar a democracia e a confiança do povo na lisura das eleições não tiveram êxito, aqui também não terão.

Nossa consciência cívica é muito maior do que imaginam os adversários da democracia. Sabemos deixar ao lado divergências menores em prol de algo muito maior, a defesa da ordem democrática.

Imbuídos do espírito cívico que lastreou a Carta aos Brasileiros de 1977 e reunidos no mesmo território livre do Largo de São Francisco, independentemente da preferência eleitoral ou partidária de cada um, clamamos às brasileiras e brasileiros a ficarem alertas na defesa da democracia e do respeito ao resultado das eleições.

No Brasil atual não há mais espaço para retrocessos autoritários. Ditadura e tortura pertencem ao passado. A solução dos imensos desafios da sociedade brasileira passa necessariamente pelo respeito ao resultado das eleições.

Em vigília cívica contra as tentativas de rupturas, bradamos de forma uníssona:

Estado Democrático de Direito Sempre!!!!"

(*) Carta lançada por juristas que já tem 1 milhão de assinaturas

"EM DEFESA DA DEMOCRACIA E DA JUSTIÇA"

"No ano do bicentenário da Independência, reiteramos nosso compromisso inarredável com a soberania do povo brasileiro expressa pelo voto e exercida em conformidade com a Constituição. Quando do transcurso do centenário, os modernistas lançaram, com a Semana de 22, um movimento cultural que, apontando caminhos para uma arte com características brasileiras, ajudou a moldar uma identidade genuinamente nacional.

Hoje, mais uma vez, somos instigados a identificar caminhos que consolidem nossa jornada em direção à vontade de nossa gente, que é a independência suprema que uma nação pode alcançar. A estabilidade democrática, o respeito ao Estado de Direito e o desenvolvimento são condições indispensáveis para o Brasil superar os seus principais desafios. Esse é o sentido maior do 7 de Setembro neste ano.

Nossa democracia tem dado provas seguidas de robustez. Em menos de quatro décadas, enfrentou crises profundas, tanto econômicas, com períodos de recessão e hiperinflação, quanto políticas, superando essas mazelas pela força de nossas instituições.

Signatários fazem um contraponto ao discurso do presidente Jair Bolsonaro, que tem incentivado aliados e apoiadores a irem às ruas no Sete de Setembro ao mesmo tempo em que faz críticas contundentes a integrantes de Cortes superiores e tenta desacreditar a lisura das urnas eletrônicas. Na mesma data do ano passado, bolsonaristas foram às ruas pedir o fechamento do STF, a prisão de ministros, e o próprio presidente elevou a crise com o Supremo ao dizer que não cumpriria ordens do ministro Alexandre de Moraes, chamando-o de "canalha".

Elas foram sólidas o suficiente para garantir a execução de governos de diferentes espectros políticos. Sem se abalarem com as litanias dos que ultrapassam os limites razoáveis das críticas construtivas, são as nossas instituições que continuam garantindo o avanço civilizatório da sociedade brasileira.

É importante que os Poderes da República – Executivo, Legislativo e Judiciário – promovam, de forma independente e harmônica, as mudanças essenciais para o desenvolvimento do Brasil.

As entidades da sociedade civil e os cidadãos que subscrevem este ato destacam o papel do Judiciário brasileiro, em especial do Supremo Tribunal Federal, guardião último da Constituição, e do Tribunal Superior Eleitoral, que tem conduzido com plena segurança, eficiência e integridade nossas eleições respeitadas internacionalmente, e de todos os magistrados, reconhecendo o seu inestimável papel, ao longo de nossa história, como poder pacificador de desacordos e instância de proteção dos direitos fundamentais.

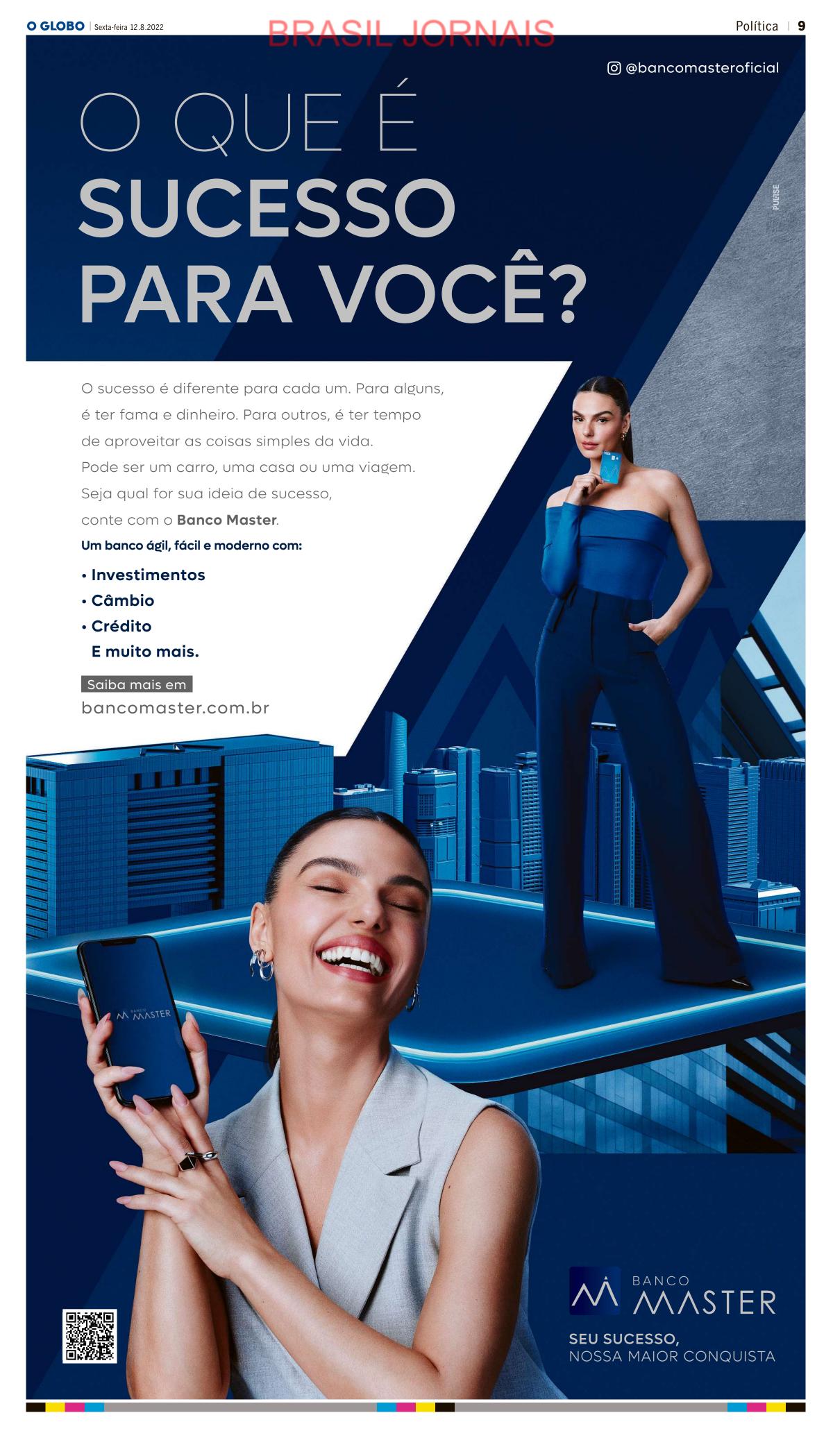
Trecho sai em defesa do STF, do TSE, de seus ministros e do processo eleitoral brasileiro, que têm sido atacados recorrentemente por Bolsonaro e por seus aliados. O presidente chegou a entrar com um pedido de impeachment no Senado contra Alexandre de Moraes, arquivado pelo presidente da Casa, Rodrigo Pacheco.

A todos que exercem a nobre função jurisdicional no país, prestamos nossas homenagens neste momento em que o destino nos cobra equilíbrio, tolerância, civilidade e visão de futuro.

Queremos um país próspero, justo e solidário, guiado pelos princípios republicanos expressos na Constituição, à qual todos nos curvamos, confiantes na vontade superior da democracia. Ela se fortalece com união, reformando o que exige reparos, não destruindo; somando as esperanças por um Brasil altivo e pacífico, não subtraindo-as com slogans e divisionismos que ameaçam a paz e o desenvolvimento almejados.

Todos os que subscrevem este ato reiteram seu compromisso inabalável com as instituições e as regras basilares do Estado Democrático de Direito, constitutivas da própria soberania do povo brasileiro que, na data simbólica da fundação dos cursos jurídicos no Brasil, em 11 de agosto, estamos a celebrar."

(*) Carta lançada pela Fiesp assinada por diversos grupos do setor econômico

ATOS PRÓ-DEMOCRACIA

‘CARTINHA’ E RÓTULO ELEITORAL

BOLSONARO TENTA PARTIDARIZAR EVENTO NA USP; LULA, CIRO E TEBET ELOGIAM

FERNANDA ALVES E ALICE CRAVO
politica@oglobo.com.br
RIO E BRASÍLIA

A reação do presidente Jair Bolsonaro (PL) e de aliados aos atos de ontem pró-democracia envolveu ironizar o evento e tentar colar a pecha de manifestação partidária de apoio eleitoral a seus adversários, notadamente o ex-presidente Lula (PT). Pela manhã, sem citar diretamente a manifestação, o chefe do Executivo classificou a redução do preço do diesel como o "ato importante" do dia de ontem em favor do país:

"Hoje, aconteceu um ato muito importante em prol do Brasil e de grande relevância para o povo brasileiro: a Petrobras reduziu, mais uma vez, o preço do diesel", escreveu Bolsonaro no Twitter.

Em sua live semanal, à noite, segurando um exemplar da Constituição de 1988, o presidente questionou se alguém discordava que aquela era a "melhor carta à democracia".

— Alguém tem dúvida? Acha que um outro pedaço de papel substitui isso daqui? Então, vamos lá, já que o símbolo máximo do PT assinou a carta juntamente com a sua jovem esposa, eu pergunto: o PT assinou a carta de 88? O PT assinou a Constituição de 88? O pessoal faz uma onda agora sobre carta à democracia para tentar atingir a mim, mas a bancada toda do PT não assinou essa carta à democracia em 88 e agora quer assinar essa cartinha à democracia? Então, fazer cartinha, servir de passaporte para dizer que é bom moço não funciona, tem que dar exemplo aqui.

Embora tenham votado contra alguns dos artigos da Constituição, em 1988, parlamentares do PT, cuja bancada tinha 16 deputados, assinaram o texto final após a sua aprovação.

O ministro da Casa Civil, Ciro Nogueira, rebateu a leitura das cartas afirmando que "a democracia não pertence a ninguém" e classificou o ato como "belo comício da oposição".

— Um comício pequeno, não foi tão grande, mas foi um belo comício da oposição — disse o ministro, ao ser questionado sobre os atos no evento do 5G, do qual Bolsonaro participou virtualmente.

OUTROS PRESIDENCIÁVEIS

No Twitter, Nogueira também fez provocações.

"A Democracia é de todos nós! A democracia, inclusive, é o que deveria existir mais em países como Venezuela e Cuba, que alguns 'democratas' no Brasil apoiam", escreveu o ministro no Twitter.

Do outro lado do campo político, o ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT), signatário da carta da USP, também usou as redes para se manifestar. No Twitter, o petista disse que "defender a democracia é defender o direito a uma alimentação de qualidade, a um bom emprego, salário justo, acesso à saúde e educação":

"Aquilo que o povo brasileiro deveria ter. Nosso país era soberano e respeitado. Precisamos, juntos, recuperá-lo", publicou o ex-presidente, candidato do PT ao Planalto.

Simone Tebet, presidenciável do MDB, lembrou em suas redes sociais, que também assinou o manifesto:

"Estado de Direito sempre! No dia do estudante, no histórico dia 11 de agosto, a sociedade levanta sua voz em defesa da democracia. Assinei o manifesto. Tenham certeza do meu compromisso. Minha candidatura representa exatamente isso: democracia sempre. Tolerância, paz e respeito".

Também pelo Twitter, Ciro Gomes, candidato do PDT à Presidência da República, chamou a atenção para a união de diferentes segmentos da sociedade contra os recorrentes ataques de Bolsonaro "aos nossos direitos, ao sistema eleitoral e ao próprio regime democrático — que é a maior de todas as nossas conquista. Este é um compromisso de todos nós".

CRISTIANO MARIZ/10-08-2022

Rebatida. Bolsonaro questionou se alguém tem dúvida de que a Constituição é a "melhor carta à democracia"

"Hoje, aconteceu um ato muito importante em prol do Brasil e de grande relevância para o povo brasileiro: a Petrobras reduziu, mais uma vez, o preço do diesel"

Jair Bolsonaro, presidente

"Defender a democracia é defender o direito a uma alimentação de qualidade, a um bom emprego, salário justo, acesso à saúde e educação. Aquilo que o povo brasileiro deveria ter"

Lula, ex-presidente e candidato do PT ao Planalto

"Estado de Direito sempre! No dia do estudante, no histórico dia 11 de agosto, a sociedade levanta sua voz em defesa da democracia"

Simone Tebet, candidata do MDB à Presidência

"(A manifestação é)Um momento de união de diferentes segmentos contra os recorrentes ataques aos nossos direitos, ao sistema eleitoral e ao próprio regime democrático — que é a maior de todas as nossas conquista"

Ciro Gomes, candidato do PDT à Presidência

Fachin e Moraes apoiam manifestações pró-democracia

Atual e futuro presidentes do TSE divulgaram notas em defesa das eleições

MARIANA MUNIZ E CAMILA ZARUR
politica@bsb.oglobo.com.br
BRASÍLIA

O atual presidente do Tribunal Superior Eleitoral (TSE), Edson Fachin, e o próximo, Alexandre de Moraes, que assume o cargo no dia 16, divulgaram notas ontem por ocasião dos atos em favor da democracia no país. Em sua manifestação, Fachin afirmou que "a defesa da ordem constitucional e, consequentemente, da dignidade humana, impõe a rejeição categórica do flertar com o retrocesso" e da recusa "de práticas desinformativas que pretendem, com perfumaria retórica e pretextos inventados, justificar a injustificável rejeição do julgamento popular".

Para o ministro, o Brasil vive um "momento decisivo para a história da República", e que a preservação da paz, das instituições democráticas e do regime de liberdades "endereça uma causa inapelável e urgente, a demandar uma vigilância ativa e perseverante por parte de todos os segmentos públicos e sociais".

O ministro também rechaçou as acusações de fraudes eleitorais ao longo do uso das urnas eletrônicas, que foram incorporadas em 1996. "Cumpre, nesse passo, reavivar a cidadania e reafirmar o compromisso democrático, evidenciando, com energia, os prejuízos sociais ocasionados por narrativas falsas que poluem o espaço cívico e semeiam o conflito, drenando a tolerância, espargindo insegurança e, desse modo, minando a estabilidade política e o clima de normalidade das eleições nacionais", afirma o ministro.

Moraes, por sua vez, publicou em sua conta no Twitter uma nota de apoio ao ato em defesa do Estado de Direito e das instituições que foi realizado na Faculdade de Direito da USP. O ministro destacou que o evento reforça "o orgulho na solidez e fortaleza da Democracia e em nosso sistema eleitoral".

"No histórico dia 11/8, a Faculdade de Direito da USP foi palco de importantes atos em defesa do Estado de Direito e das Instituições, reforçando o orgulho na solidez e fortaleza da Democracia e em nosso sistema eleitoral, alicerces essenciais para o desenvolvimento do Brasil", publicou o ministro .

NELSON JR./SCO/STF

Gesto. Alexandre de Moraes classificou como "histórico" o dia de ontem

CONGRESSO

O presidente do Congresso, Rodrigo Pacheco (PSD-MG), foi outro a se manifestar por meio de nota. Ele afirmou que o Congresso "não aceitará qualquer movimento que signifique retrocesso e autoritarismo". "Não há a menor dúvida que a solução para os problemas do país passa necessariamente pela presença do Estado de Direito, pelo respeito às instituições e apoio irrestrito às manifestações pacíficas, à liberdade de expressão e ao processo eleitoral", escreveu.

Embora evite citar nominalmente o presidente Jair Bolsonaro, Pacheco já disse em diversas ocasiões que a defesa da democracia deveria partir de todos, "sem exceção", e que os questionamentos a respeito da lisura do processo eleitoral não possuem "lastro probatório ou legitimidade".

Bolsonaristas dominaram o debate no Twitter

Leitura da carta, no entanto, rompeu bolha que acompanha pautas políticas, mostra consultoria

LUCAS MATHIAS
lucas.mathias@oglobo.com.br

Perfis bolsonaristas dominaram o debate digital no Twitter, com maior engajamento nos posts sobre a leitura da "Carta às brasileiras e aos brasileiros" na Faculdade de Direito da USP, ontem. Segundo levantamento da Bites, das 25 publicações mais compartilhadas, só quatro não pertencem a apoiadores do presidente Jair Bolsonaro (PL). Mas a ampla cobertura da imprensa sobre o tema, com perfis que têm milhões de seguidores nas redes, fez com que o assunto furasse a bolha mais politizada.

A estratégia, do bolsonarismo de ironizar os atos pela democracia e classificá-los como um movimento das elites, tem funcionado, segundo a Bites. Ao todo, foram 118 mil menções ao tema até as 17h de ontem. Entre os posts mais compartilhados, um é do senador Flávio Bolsonaro, que diz defender a democracia "prevista na Constituição Federal" e não a "carta do ex-presidiário", em referência ao ex-presidente Lula (PT). O post teve cerca de 6,3 mil curtidas e 1,3 mil compartilhamentos.

Outro tuíte, em que o bolsonarista Rodrigo Constantino critica o STF e diz que pretende assinar sua própria carta "em defesa da Constituição e das liberdades básicas hoje ameaçadas", teve 11,6 mil curtidas e 2,4 mil retuítes. O post que chegou mais próximo de romper esse domínio foi do ex-presidente Lula, autor da única, dentre as 15 publicações com mais RTs sobre a carta, que não foi feita por um bolsonarista. O post, em que diz que "defender a democracia é defender o direito a uma alimentação de qualidade, a um bom emprego, salário justo, acesso à saúde e educação", teve 14,1 mil curtidas e 2,2 mil compartilhamentos.

A análise da Bites também mostrou, no entanto, que a leitura da carta pela democracia, compartilhada por inúmeros veículos de imprensa, fez com que o assunto rompesse a bolha que acompanha pautas políticas e chegasse a "um grupo grande de gente, que não está alinhada politicamente".

ENTREVISTA

Carlos Fico / HISTORIADOR

Estudioso da ditadura militar, professor da UFRJ avalia que união de empresários, juristas e atenção à diversidade confere caráter inédito e torna ato mais amplo e efetivo que manifesto de 1977

MARLEN COUTO marlen.couto@oglobo.com.br

‘É UMA FALA DE SETORES FORA DA ESQUERDA CONTRA O AUTORITARISMO’

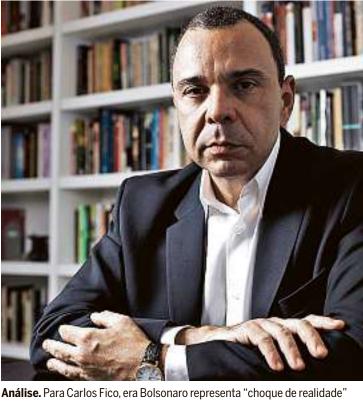
STEFANO MARTINI/03-11-2010

Análise. Para Carlos Fico, era Bolsonaro representa "choque de realidade"

O que diferenciam os atos em defesa da democracia de manifestações de oposição a Bolsonaro?

A singularidade deste protesto contra o governo Bolsonaro, embora os organizadores não queiram caracterizá-lo dessa maneira, está na presença de empresários e de juristas de uma grande instituição defensora do estado democrático de direito, de um pensamento majoritariamente liberal. Ninguém poderá acusar a maioria dos pensadores da Faculdade de Direito, do pensamento jurídico brasileiro, de revolucionários ou esquerdistas. Ter os empresários e esse tipo de institucionalidade se posicionando em favor da democracia é inédito, importante e até tardio. Demorou um pouco, mas antes tarde do que nunca. É uma fala contra o autoritarismo de setores que não estão na esquerda e que, portanto, têm credibilidade nos setores empresariais e liberais. Teve importância em 1977 e tem agora.

A carta organizada pelos juristas é uma reedição do documento lido em 1977, na ditadura. Há semelhanças na forma como as duas cartas mobilizaram a sociedade?

Não acho que há semelhança. Em 1977, houve uma grande indignação da sociedade com a ditadura. Aquela carta foi a expressão dessa indignação, uma manifestação de setores mais institucionalizados, como os advogados e empresários. Foi importante, mas que não apressou o final da ditadura militar e não teve consequências práticas visíveis. É diferente de hoje, um episódio que envolve amplos setores da sociedade. Vimos toda uma preocupação dos organizadores no sentido de que estivessem presentes mulheres, estudantes, e que temas da diversidade fossem abordados, ao contrário de 1977, quando a gente tinha apenas juristas brancos e homens. A carta de 2022 gerou consequências até mesmo antes da divulgação. O presidente da República se manifestou incomodado com o protesto. Teve consequências mais efetivas, eu diria, do que apenas significar do ponto de vista do imaginário social um marco, como foi em 1977.

A mensagem pró-democracia do ato consegue chegar a uma parcela maior da população?

A carta de 1977 teve o significado simbólico de agregar setores que não necessariamente eram radicalizados num protesto contra o autoritarismo, como acontece agora. Esse simbolismo está presente nos dois momentos. No entanto, hoje em dia, por conta das circunstâncias que caracterizam a contemporaneidade, seria muito difícil conseguir uma repercussão ampla do manifesto sem atender essa demanda por diversidade que existe na sociedade.

Apesar dessa reação contra os ataques de Bolsonaro ao sistema eleitoral, ele continua a ter apoio significativo na sociedade. A que se deve essa força?

Os anos Bolsonaro têm sido uma espécie de choque de realidade para aqueles que consideravam a sociedade brasileira muito afinada com princípios democráticos. É o que chamamos de autoritarismo socialmente existente. Há uma parcela expressiva, em torno de 20%, que concorda com um perfil político autoritário e desvalorizador dos direitos humanos. Infelizmente, parte da nossa sociedade tem se aproximado desses princípios. Não diria que todos que apoiam Bolsonaro sejam racistas ou autoritários, mas certamente há uma parcela da população não vê problema na defesa desses pontos de vista pelo presidente.

Há chance de se retomar o apoio desse grupo à democracia?

O princípio básico da democracia é a prevalência da vontade da maioria. Não se trata nem de otimismo, mas de uma esperança baseada na crença democrática. Espero que ao longo dos anos, com o aprendizado contínuo, que a sociedade brasileira faça escolhas mais democráticas, sobretudo a partir da vivência em momentos de dúvida, de crise, que nos levam à necessidade de ainda hoje termos de reafirmar algo que deveria ser óbvio. Temos uma experiência curta com a democracia. Tivemos uma breve experiência de 1945 a 1964 e estamos vivendo a experiência democrática desde 1985 ou 1989. Não é muito tempo. Isso talvez explique porque a gente ainda tem que fazer manifestos como o que foi feito hoje.

Os militares são personagens do atual contexto histórico, assim como em 1977. Eles estão no governo Bolsonaro e parte de seus representantes apoia ataques às urnas. Como os militares sairão deste processo?

Os militares têm sido muito prejudicados pelo governo Bolsonaro. Vão sair muito mal em função dessa promiscuidade que se estabeleceu entre o Executivo e as Forças Armadas, o que não deveria existir e desqualifica a democracia. Tudo isso tem se transformado e se expressado na queda de credibilidade das Forças Armadas, que é vista com muita preocupação por militares da ativa.

ELEIÇÕES 2022

CGU aponta indícios de irregularidades em 'emendas PIX'

Relatórios indicam suspeitas de superfaturamento e falta de destinação de verba enviada por deputados a prefeituras

NATÁLIA PORTINARI
natalia.portinari@oglobo.com.br
BRASÍLIA

Na primeira vez que um órgão federal se debruça sobre as chamadas emendas "cheque em branco", modalidade em que o dinheiro enviado por um parlamentar cai direto na conta de prefeituras, a Controladoria-Geral da União (CGU) apontou problemas como indícios de superfaturamento e de que parte dos recursos ficaram parados, sem qualquer destinação, o que provocou desvalorização por causa da inflação.

Esse tipo de emenda, criada em 2019 com apoio do governo de Jair Bolsonaro, é chamada de cheque em branco ou "pix orçamentário" porque funciona como uma espécie de doação. Basta ao parlamentar dizer para qual cidade o dinheiro deve ir, sem necessidade de apresentar um projeto ou obra específica. Assim, prefeitos podem gastar o recurso federal livremente, sem depender do aval de ministérios e ao largo da fiscalização do Tribunal de Contas da União (TCU), diferentemente do que acontece com outras modalidades de emendas.

Desde que foi criada, o uso desse tipo de emenda disparou, com R$ 620 milhões autorizados para pagamento em 2020, R$ 2 bilhões em 2021 e R$ 3,2 bilhões em 2022 até agora.

Ao analisar uma pequena amostra do que foi pago, a CGU detectou irregularidades em cerca de R$ 10 milhões enviados a dez municípios em 2020. Em Cachoeira do Piriá (PA), por exemplo, o órgão verificou que os R$ 2 milhões enviados foram usados para uma obra de recuperação de uma estrada vicinal, mas apontou restrições indevidas à competitividade do certame, com proibição da participação de consórcios na licitação e exigência excessiva de documentos, sem justificativa técnica. Na avaliação dos auditores, a prática pode implicar em direcionamento da seleção para uma empresa específica.

Foi apontado um sobrepreço de R$ 140 mil no valor contratado e R$ 169 mil pagos em um serviço de transporte que nunca foi executado pela empresa. Os cálculos de engenharia inflaram artificialmente o preço dos materiais, segundo a CGU.

O deputado federal Cristiano Vale (PP-PA), autor da emenda usada pela cidade, nega problemas na contratação. A prefeitura não respondeu ao GLOBO mas, à CGU, disse que a obra ocorreu quando Leonardo Dutra Vale, irmão de Cristiano, era prefeito da cidade.

— É muito barato. Eles recuperaram 28 quilômetros de estrada com R$ 2 milhões. Como a CGU fala em irregularidades em um certame assim? — disse Cristiano.

Leonardo disse que, devido à saída da prefeitura em 2021, não conseguiu apresentar ao governo documentos que responderiam, segundo ele, os questionamentos da CGU.

— Em 2021, eu não tinha como inserir esses dados. Ficamos sabendo dos pontos, conversamos com a prefeitura e acabamos de fazer a defesa.

A CGU constatou também que prefeituras deixaram de usar os recursos, que ficaram parados, sofrendo desvalorização devido à inflação. Em Belém, por exemplo, R$ 1,3 milhão repassado em 2020 só foi transferido para uma conta investimento sete meses depois. A demora na aplicação viola os princípios da eficiência administrativa e do interesse público, aponta a CGU. Procurada pelo GLOBO, a prefeitura de Belém disse que, devido à troca de gestão em 2021, não foi informada de que esse valor estava em caixa, por isso a demora.

R$ 10 milhões
Montante com irregularidade detectado pela CGU
Recursos foram enviados a dez municípios em 2020

Desvalorização. Em Belém, repasse de R$ 1,3 milhão só foi transferido para uma conta investimento após sete meses

LICITAÇÕES ANTERIORES

Em Belo Horizonte, auditoria constatou o mesmo problema. A prefeitura recebeu R$ 1,5 milhão em 2020, mas houve "grande demora" na execução dessa verba, e não foi definido até agora o destino de R$ 700 mil. À CGU, a administração municipal informou que parte dos recursos serão utilizados na área de infraestrutura.

Outra irregularidade apontada foi a utilização de recursos dessas emendas pela prefeitura de Marialva (PR) em licitações anteriores às transferências, o que não é permitido por lei, de acordo com a CGU. A legislação exige que seja feito pregão eletrônico, em que a fiscalização pela União é mais fácil, no entendimento dos órgãos de controle.

Além disso, os auditores afirmam que não foram devidamente apresentadas as referências de preço dos reservatórios de água e revestimento asfáltico comprados pelo município ou dos serviços de perfuração de poços, pintura e revitalização custeados com as emendas. Foram constatadas falhas de qualidade na execução dos serviços de pavimentação, e a CGU apontou que a prefeitura de Marialva nem sequer apresentou a prestação de contas referente a 2020.

Responsável pelo envio de R$ 500 mil à cidade, o líder do governo na Câmara, Ricardo Barros (PP-PR), disse não ver irregularidade no uso do recurso:

— Penso que foram bem aplicados — disse ele.

A prefeitura de Marialva não retornou aos contatos.

Os relatórios da CGU com as auditorias foram publicados no mês passado. Após apontar irregularidades, a Controladoria-Geral da União tem como prática enviar às promotorias estaduais e federais suas conclusões para que sejam tomadas providências, quando necessário. O órgão não respondeu sobre quais foram as medidas tomadas nessas apurações específicas.

Consórcio de imprensa suspende debate em pool

Evento estava condicionado à participação da maioria dos líderes das pesquisas. Lula e Bolsonaro não confirmaram presença

O consórcio de veículos de imprensa, que inclui O GLOBO, Valor, g1, O Estado de S.Paulo, Folha de S.Paulo e Uol, suspendeu ontem a realização de um debate em pool entre candidatos à Presidência da República.

O debate estava marcado para 14 de setembro, em São Paulo, e previa reunir os quatro primeiros colocados em pesquisa eleitoral Ipec ou Datafolha da semana anterior ao evento — e ocorreria com a confirmação de ao menos três desses quatro.

O consórcio tomou a decisão de suspendê-lo porque os dois primeiros colocados nas últimas pesquisas, Luiz Inácio Lula da Silva (PT) e Jair Bolsonaro (PL), não se comprometeram, até as 23h59 de quarta-feira, a participar.

Conforme informado em reunião realizada em 3 de agosto entre o consórcio e os partidos, as campanhas tinham uma semana para confirmar a participação no debate caso preenchessem o requisito de estar entre os quatro primeiros.

As campanhas de Ciro Gomes (PDT), Leonardo Péricles (UP), Luiz Felipe d'Ávila (Novo), Pablo Marçal (PROS), Simone Tebet (MDB), Sofia Manzano (PCB), Soraya Thronicke (UB) e Vera Lúcia (PSTU) confirmaram a participação; José Maria Eymael (DC) não respondeu.

O consórcio de veículos de imprensa lamenta a falta de disposição dos dois candidatos que lideram as pesquisas em debater os problemas e as soluções para o país neste momento importante da democracia brasileira.

ADVERSÁRIOS CRITICAM

O debate tinha o objetivo de estimular um diálogo aprofundado, que revelasse as visões dos candidatos sobre o país e desse a eles a oportunidade de responder a questões de interesse público. Levando isso em conta, o consórcio permanece aberto a voltar a discutir a possibilidade de realização do evento caso haja interesse por parte das campanhas que lideram as pesquisas.

Ciro Gomes, presidenciável do PDT, usou o Twitter para criticar a decisão dos adversários, e classificou Lula e Bolsonaro como "gêmeos fujões" por não terem aceitado participar do debate.

A candidata do MDB, Simone Tebet, avalia que a postura de Lula e Bolsonaro não permite que eleitores conheçam as suas propostas: "Lamentável que um presidente da República e um ex-presidente fujam do debate, negando aos eleitores uma oportunidade de tirar dúvidas, compararem as propostas e chegarem a suas próprias conclusões. Lula e Bolsonaro fazem uma dobradinha para não discutir os problemas do país, reforçando uma polarização que só tem feito mal ao Brasil. Estou pronta para debater onde for marcado".

Defesa quer mais nove militares na inspeção das urnas

Ministro Paulo Sérgio Nogueira também solicitou ao TSE que trabalhos sejam prorrogados em uma semana, até o dia 19

ALICE CRAVO E JUSSARA SOARES
politica@oglobo.com.br
BRASÍLIA

O Ministério da Defesa pediu ao Tribunal Superior Eleitoral (TSE), na quarta-feira, a inclusão de mais nove militares na equipe montada para fazer a inspeção do código-fonte das urnas eletrônicas. O ministro Paulo Sérgio Nogueira solicitou também que os trabalhos sigam até o dia 19 de agosto. O prazo inicial terminava hoje.

Também na quarta-feira, o Exército informou que não indicaria um nome para substituir o coronel Ricardo Santana no grupo de técnicos do Ministério da Defesa. Em nota, a Força criticou a decisão da Corte Eleitoral de excluir o militar da comissão de fiscalização, dizendo que o descredenciamento foi baseado em "apuração da imprensa" e de "forma unilateral".

Na segunda-feira, em ofício dirigido ao ministro Paulo Sérgio Nogueira, o presidente do TSE, ministro Edson Fachin, informou que o militar seria retirado do grupo. A posição foi adotada após a divulgação de que o técnico publicava ataques às urnas eletrônicas em suas redes sociais.

"SEM INTERFERÊNCIA"

O Exército, na nota, argumentou que o trabalho dos militares no TSE não tem "interferência de posições pessoais" e que a tarefa é realizada de "forma profissional e isenta". A Força ainda destacou que o coronel Ricardo Sant'Anna foi selecionado para atuar na comissão por conta de sua "inequívoca capacitação técnico-científica e de seu desempenho profissional."

Segundo matéria do portal Metrópoles, um vídeo compartilhado pelo coronel compara o exercício do voto à compra de um bilhete de loteria. No esquete, um homem pede o comprovante impresso do seu jogo na loteria e se revolta ao ouvir do funcionário que ele precisa "confiar no sistema".

Sant'Anna também publicou posts colocando em dúvida os resultados das pesquisas eleitorais e fazendo campanha contra adversários de Bolsonaro.

Ecoando em tom abaixo o discurso do presidente da República, o Ministério da Defesa tem feito sucessivos questionamentos à segurança do sistema eleitoral brasileiro.

ELEIÇÕES 2022

Um candidato a deputado de R$ 448 milhões

O empresário Ailson Souto da Trindade, que vai disputar uma vaga na Assembleia Legislativa do Pará e tinha apenas R$ 15 mil em 2012, é o segundo mais rico nas eleições deste ano, com quase meio bilhão

DIMITRIUS DANTAS
dimitrius.dantas@sp.oglobo.com.br
BRASÍLIA

Segundo candidato mais abastado de todo o país nas eleições deste ano de acordo com as declarações entregues até ontem ao Tribunal Superior Eleitoral (TSE) —o prazo para enviar as informações vai até o próximo dia 15—, o postulante a deputado estadual no Pará Ailson Souto da Trindade (PP) ficou 29 mil vezes mais rico em dez anos. O patrimônio de Trindade passou de R$ 15 mil em 2012 para R$ 448 milhões neste ano, conforme os dados apresentados pelo próprio candidato ao TSE.

Trindade é empresário e, dez anos atrás, concorreu a uma vaga na Câmara Municipal de Porto de Moz, cidade com cerca de 40 mil habitantes a 416 quilômetros de Belém. Ele obteve somente 135 votos e não se elegeu. Na ocasião, declarou que tinha um terreno de R$ 10 mil e R$ 5 mil em outros bens. Desta vez, o empresário afirmou à Justiça Eleitoral que possui R$ 39 milhões em espécie, em moeda estrangeira (sem especificar qual), e R$ 9 milhões em joias, além de um terreno avaliado em R$ 390 milhões.

Procurado, o candidato paraense respondeu os questionamentos por meio de sua assessoria de imprensa e ratificou os valores encaminhados à Justiça Eleitoral. O GLOBO questionou especificamente se as informações fornecidas ao TSE estavam corretas, o que foi confirmado pela campanha de Ailson.

MUDANÇA DE RAMO

A receita do sucesso financeiro que fez o patrimônio de Ailson Souto Trindade explodir passa pela mudança de ramo de atuação, segundo o candidato. Antes, ele era empresário da área de eletrônicos, mas hoje atua no mercado imobiliário, mais especificamente, com compra e venda de lotes e construção de casas, de acordo com sua assessoria de imprensa.

O nome do candidato a deputado estadual consta no quadro social de três pessoas jurídicas: as empresas AST Empreendimentos Imobiliários e AR Serviços de Escritório, assim como da Federação das Associações das Cidades e Comunidades do Estado do Pará, entidade da qual Trindade é presidente.

"É importante destacar que as empresas do candidato declaram imposto de renda de pessoa jurídica, recolhendo a integralidade dos impostos devidos. Assim como o candidato na pessoa física. Importante frisar que o candidato nunca ocupou cargo ou função pública, sendo o seu patrimônio totalmente proveniente do exercício de sua profissão acima explicada", informou a campanha por meio de nota.

Em 2020, uma das empresas de Trindade, a AST, participou de uma licitação do Banco da Amazônia, mas não venceu o certame. Para concorrer, porém, a empresa precisou apresentar informações contábeis. Foi mostrado que, três anos atrás, a AST tinha R$ 1 milhão em ativos, a maior parte guardada em uma aplicação. Em caixa, segundo o balanço patrimonial, havia somente R$ 14. Os registros de despesas apontam gastos de R$ 465 em material de limpeza, R$ 4,6 mil em publicidade, R$ 8,7 mil em aluguel.

DIVULGAÇÃO

Patrimônio. Ailson, candidato a deputado estadual no Pará pelo PP, apresentou ao TSE relação de bens que somam mais de R$ 448 milhões

A CARA DA RIQUEZA

Os bens de Ailson Souto da Trindade (em R$)

Bem	Valor
Aplicações em renda fixa	7,5 milhões
Terreno	390 milhões
Dinheiro em espécie (moeda estrangeira)	39,5 milhões
Joias	9,1 milhões
Outros bens móveis	1,8 milhão
Casa	350 mil
Poupança para construção ou compra de imóvel	64

Total de bens: R$ 448 milhões

Fonte: Tribunal Superior Eleitoral (TSE)

Editoria de Arte

O MAIS RICO

O banco de dados do TSE revela que há apenas um personagem mais afortunado do que Trindade entre os postulantes do pleito deste ano. Trata-se de Marcos Ermírio de Moraes (PSDB), suplente do candidato ao Senado por Goiás Marconi Perillo (GO).

Moraes é dono de uma fortuna de R$ 1,2 bilhão. Boa parte desse montante é proveniente de uma participação societária. A família Ermírio de Moraes é notória por ter criado o Grupo Votorantim, uma das maiores empresas do país, com atuação em diversos ramos. Diferentemente do candidato ao Legislativo paraense, Moraes está estreando nas urnas, por isso não é possível identificar sua evolução patrimonial.

NA WEB
OURO E DIAMANTES
'Rainha do Sararé' é presa
PF acusa Marlene de Jesus Araújo de chefiar garimpo ilegal em terra indígena

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

HORIZONTE AMPLIADO

Pesquisas mostram como cotas mudaram a cara do ensino superior

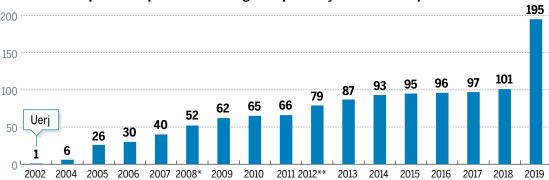
EDUARDO GRAÇA E BRUNO ALFANO
brasil@oglobo.com.br
SÃO PAULO E RIO

De 2001 a 2020 o número de pretos, pardos e indígenas matriculados em universidades públicas no Brasil passou de 31% para 52% do total de estudantes. E os de classe C, D e E de 19% para 52%. Os dados, compilados pelo Consórcio de Acompanhamento das Ações Afirmativas a partir de informações da Pnad Contínua do IBGE, são de alunos de todos os cursos universitários de instituições federais, estaduais e municipais, de 18 a 34 anos, e não incluem apenas os que entraram nas faculdades pela Lei Federal de Cotas e de outras políticas afirmativas. As informações foram apresentadas ontem no evento "Dez anos da Lei de Cotas: resultados e desafios", no Museu Afro-Brasil, no Parque Ibirapuera, em São Paulo.

— Nesse período, também houve um aumento de quase 6% do número de pessoas que passaram a se identificar como pretos, pardos e indígenas no país. Mas só isso não explica tamanha mudança da cara do ensino superior brasileiro. As cotas, como apontam vários estudos produzidos desde 2012, foram fundamentais para aumentar o interesse destas pessoas pela universidade — diz o sociólogo Luiz Augusto Campos, professor de Ciência Política do Instituto de Estudos Sociais e Políticos da Uerj e um dos 31 acadêmicos de sete universidades e oito grupos de pesquisa que criaram o consórcio no fim do ano passado.

O consórcio levantou 980 publicações sobre o tema no ensino superior brasileiro entre 2006 e 2021, com recorte racial ou social. Sobre as cotas raciais, 53% dos estudos avaliaram a política como "bastante positiva", 18% como "levemente positiva" e 12% como negativas (com 16% sem identificação clara). Já em relação às cotas sociais, 43% foram "bastante positivas", 19% "levemente positivas" e 12% negativas (25% sem identificação).

Uma das pesquisas destacadas no encontro, comandada pelas professoras de ciência política da UFMG Ana Paula Karruz e Flora de Paula Maia, comparou o desempenho médio de cotistas e não-cotistas no Enem de ingressantes em todos os cursos da universidade (entre o primeiro semestre de 2016 e o segundo semestre de 2020) com o desempenho acadêmico no mesmo período. O resultado mostra uma desvantagem significativa dos alunos cotistas pretos, pardos e indígenas de baixa renda em relação aos não-cotistas, mas que não se repete na média da nota semestral global de graduandos da UFMG.

> *"Diferentes pesquisas mostram que houve uma grande diversificação racial e socioeconômica"*
>
> **Luiz Augusto Campos,** Uerj

> *"A desvantagem destes alunos nas etapas anteriores do ensino não influi no desempenho durante o curso superior"*
>
> **Ana Paula Karruz,** UFMG

— A desvantagem destes alunos (cotistas) nas etapas anteriores do ensino não influi no desempenho durante o curso superior. E não se trata de uma especificidade da UFMG. A UFBA está em processo final de pesquisa comparativa de desempenho e os resultados são semelhantes — diz Campos, coordenador do Observatório das Ciências Sociais e do Grupo de Estudos Multidisciplinares da Ação Afirmativa da Uerj, pioneira na implantação de políticas afirmativas no ensino superior, uma década antes da implementação da Lei Federal de Cotas.

Karruz explica que a diferença de desempenho é de apenas 5 pontos numa escala de 0 a 100, em 85 dos 86 cursos analisados.

— A lição da UFMG é que não prestamos qualquer apoio às ideias de que haveria queda acadêmica. O foco é o oposto: há um desempenho superior, se relacionado diretamente às notas do Enem — afirmou.

Outro estudo, do sociólogo Jefferson Belarmino de Freitas e do cientista político João Feres Júnior, ambos da Uerj, concluído em maio, mostrou, por entrevistas, como as cotas na instituição ultrapassaram os benefícios individuais e aumentaram a disseminação de valores antirracistas.

Amparado por pareceres de diversos juristas e da ONG Conectas Direitos Humanos, o Consórcio defende que a Lei de Cotas, não pode ser suspensa se a revisão prevista para este ano for adiada para 2023.

— Há mais pessoas negras e pobres na universidade pública? Sim. Diferentes pesquisas mostram que houve uma grande diversificação racial e socioeconômica. Nossa avaliação é a de que o saldo é claramente positivo e que melhorias pontuais podem ser propostas e feitas a partir de dados e pesquisas — diz Campos.

WANIA CORREDO/19-4-2007

Pioneirismo. Formatura da primeira turma de estudantes cotistas que entraram na Uerj; sistema aumentou o interesse de negros pela universidade, segundo pesquisador da instituição

EVOLUÇÃO DA INCLUSÃO

Cotas começaram a ser adotadas dez anos antes de lei federal

* Ano do Reuni, que criou incentivos para a adotação de cotas ** Aprovação da Lei Federal de Cotas

Fonte: Consórcio de Acompanhamento das Ações Afirmativas a partir de informações incluídas na Pnad Contínua do IBGE

Editoria de Arte

A Lei das Cotas completa dez anos em 2022. Houve uma fase experimental de 2002 a 2007, quando a política chegou a 40 instituições de ensino superior públicas brasileiras. Entre 2008 e 2011, o país viveu uma fase em que o Reuni, programa de expansão das universidades federais, garantia incentivos para quem implementasse as cotas. Só em 2012 foi aprovada a lei federal.

CASO CATARINENSE

Um dos casos apresentados no encontro foi o da UFSC, instituição pública no estado mais branco do país. Em 2005, 8,5% dos estudantes eram negros, grupo que representava 11,7% da população do estado. Com a Lei de Cotas, o quadro foi mudando, e em 2020 os números se equipararam: 18,8%. No curso de Medicina, de 2008 a 2012, apenas 3% dos médicos formados eram negros. De 2017 a 2021 passou para 23%.

— Buscar essa igualdade entre estudantes e o número de pretos e pardos na população era o mínimo que queríamos fazer em uma universidade pública. Mas talvez foi possível conseguir este aumento neste período porque o número de beneficiados não passa de 20%, a grita é menor — afirma o professor Mauricio Tragtenberg, da UFSC.

Outra pesquisa mostrou o aumento do número de estudantes pretos, pardos e indígenas em todas as universidades federais, de 2012 a 2016, especialmente em cursos classificados como "de elite", como Relações Internacionais, Medicina, Odontologia, Direito e Engenharia.

Bárbara: suspeito pode ter matado outra criança

Teste de DNA fez Polícia apontar Paulo Sérgio Oliveira, que teria se enforcado, como assassino de menina de 10 anos; faz-tudo morou perto de Bianca, de 11 anos, achada morta e com sinais de violência sexual em 2012

ARTHUR LEAL
arthur.leal@oglobo.com.br

A Polícia Civil de Minas Gerais concluiu, a partir do confronto de resultados de exames de DNA, que o faz-tudo Paulo Sérgio de Oliveira, de 50 anos, matou a menina Bárbara Vitória, de 10 anos, raptada 31 de julho e encontrada morta dois dias depois, em Ribeirão das Neves (MG). Uma investigação da advogada da família da família aponta que Paulo Sérgio pode também ser o autor de um crime semelhante em 2012.

Paulo Sérgio foi encontrado enforcado na casa de uma tia um dia depois da descoberta do corpo de Bárbara, que também foi estuprada. A polícia acredita que ele se suicidou. O faz-tudo fez um serviço de eletricista na casa da família da menina dois dias antes do homicídio, da qual era vizinho.

AGENCIA ENQUADRAR

Hediondo. Sepultamento de Bárbara Vitória, raptada e morta em Ribeirão das Neves em 31 de julho; menina de 10 anos também foi estuprada, segundo polícia

SEMELHANÇAS

A vítima do crime de dez anos atrás, em Santa Luzia, também na Região Metropolitana de Belo Horizonte, foi Bianca dos Santos Faria, de 11 anos. Ninguém foi preso pela morte. A advogada Aline Fernandes conta ter descoberto que Paulo também foi vizinho da família da criança, na época do crime.

Como Bárbara, Bianca saiu da casa dos pais para ir à padaria e foi encontrada morta dois dias depois, em um matagal, ensanguentada e com sinais de violência sexual. Ela foi estrangulada com um cadarço.

A advogada disse ter se surpreendido ao constatar que os investigadores já sabiam dessa possível ligação de Paulo com o assassinato de Bianca. Mas o delegado Fábio Werneck, responsável pelo inquérito sobre Bárbara, disse não ter informações sobre o caso de Bianca, por ser de outra delegacia:

— Não sei informar se ele era suspeito. O que eu sei é que surgiu a possibilidade de ele ser, por ele já ter residido em Santa Luzia.

A Polícia Civil vai pedir que o DNA de Paulo vá para um banco genético, para ser usado em investigações de crimes similares. A polícia ainda investiga se Bárbara foi estuprada antes ou depois de assassinada e abandonada em um matagal.

Aline já vinha criticando o fato de o faz-tudo não ter sido preso pela Polícia Civil depois de detido pela PM:

REPRODUÇÃO

DNA. Paulo Sérgio era vizinho

— Constou em boletim de ocorrência da PM no dia 1º de agosto a existência da sacola de pão na casa do suspeito, como relatado pela mãe de Bárbara. O suspeito foi a última pessoa a ser vista em vídeo com a menor. Esse fato por si só seria o suficiente para a prisão preventiva ou temporária do sujeito.

Ao detalhar a conclusão das investigações anteontem, Werneck disse que não havia respaldo legal para a prisão, quando Paulo foi levado pelos PMs:

— O corpo não havia sido encontrado, e a gente não sabia da prática de homicídio, ou mesmo qual crime ou se algum crime tinha sido praticado. E ele foi capturado pela Polícia Militar apenas um dia depois. Poderíamos prendê-lo por mandado (judicial) ou flagrante delito, mas ele não se encaixou em nenhuma dessas circunstâncias. Naquele momento, não tínhamos imagens completas das câmeras de vigilância.

O papel de pão encontrado na casa de Paulo não era da vítima, de acordo com o delegado.

SEM PREMEDITAR

A polícia acredita que a motivação do crime tenha sido sexual. Werneck disse que o faz-tudo ficou com menos quatro horas com a vítima e a levou com um carrinho de mão para um matagal, onde teria permanecido por cerca de 30 minutos.

Os investigadores afirmam que o homem precisou de poucos segundos para convencer Bárbara a seguir com ele. Werneck não acredita que o faz-tudo tenha premeditado o crime:

— A princípio, eles se encontraram por acaso e ele aproveitou a oportunidade.

NA WEB
IBGE
Serviços avançam quase 9% no 1º semestre
Alta de 0,7% em junho foi puxada pelos transportes, que foram muito afetados pela Covid
PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

LEILÃO EMERGENCIAL

Licitação foi realizada no auge da crise hídrica do ano passado

Usinas contratadas
17

Usinas que entraram em operação
6

Vigência dos contratos
12/2025

Custo total previsto inicialmente
R$ 39 bilhões

Economia para os consumidores com atraso
R$ 32 bilhões

*Previsão do ONS para o encerramento do mês / Fonte: Operador Nacional do Sistema Elétrico

Editoria de Arte

APÓS A CRISE HÍDRICA

ATRASO PROVIDENCIAL

Cancelamento de contratos com usinas deve evitar alta de 6% na conta de luz

MANOEL VENTURA
manoel.ventura@bsb.oglobo.com.br
BRASÍLIA

O consumidor pode se livrar de uma fatura extra de R$ 32 bilhões deixada pela crise hídrica do ano passado. Em outubro último, o governo contratou energia em caráter emergencial, mas os empreendimentos atrasaram, o que justificaria o cancelamento dos contratos, de acordo com as regras da licitação. Na prática, isso deve evitar uma cobrança extra de R$ 10 bilhões por ano na conta de luz, que afetaria a fatura até 2025, de acordo com cálculos da Associação Brasileira de Grandes Consumidores Industriais de Energia e de Consumidores Livres (Abrace) feitos a pedido do GLOBO. Caso essa cifra fosse incorporada às tarifas de energia, haveria alta média de 6%.

Com o cancelamento dos contratos, não haverá aumento extra na conta. Apenas seis das 17 usinas contratadas no leilão, desenhado originalmente para garantir o abastecimento neste ano em caso de nova seca, entraram em operação dentro do prazo estabelecido. O prazo limite determinado pelos acordos e previsto nos editais se encerrou no dia 1º deste mês. E, como neste ano houve um volume maior de chuvas, estas usinas que não foram entregues não representam risco para o abastecimento.

— Se a gente conseguir tirar o custo dessas termelétricas, é um aumento nas contas que fica evitado — afirma Victor Iocca, diretor de Energia Elétrica da Abrace.

TÉRMICAS MAIS CARAS

A Agência Nacional de Energia Elétrica (Aneel) já iniciou os processos que tendem a levar à rescisão contratual, embora isso ainda não tenha sido concretizado em nenhum caso. Na terça-feira, a agência revogou a autorização de quatro das usinas, que seriam instaladas em Itaguaí, além de determinar a abertura de processo administrativo para apurar eventuais penalidades pela não implantação das termelétricas.

A portaria do Ministério de Minas e Energia que estabeleceu as regras para o leilão emergencial permitiu um atraso máximo de três meses nesse tipo de empreendimento. A data inicial prevista para a entrada em operação era 1º de maio. Ou seja, as termelétricas teriam de estar ligadas e gerando energia até 1º de agosto no máximo — e isso não ocorreu em 11 usinas. Os contratos também previam a rescisão após atraso superior a 90 dias.

"Se a gente conseguir tirar o custo dessas termelétricas, é um aumento nas contas que fica evitado"

Victor Iocca, diretor de Energia Elétrica da Abrace

Em nota divulgada ontem, a Aneel informou que sete empreendimentos foram entregues — porém, os dados da própria agência mostram que um deles foi concluído além do prazo limite. Apenas uma usina entrou em operação comercial dentro do prazo inicial. Onze usinas foram notificadas em razão de atrasos superiores a 90 dias.

"Após avaliação das manifestações dos geradores (empresas), o que deve ser feito em até 15 dias úteis, a CCEE (Câmara de Comercialização de Energia Elétrica) deverá notificar a Aneel para que se manifeste a respeito da rescisão dos respectivos CERs (contratos), respeitando rito decisório dos processos administrativos no âmbito da agência", diz a nota.

A Aneel também pode aplicar multas (que também são previstas nos editais) e impedir novas contratações com a administração pública:

"Onze usinas contratadas no PCS (Procedimento de Contratação Simplificado) já foram notificadas quanto a atrasos superiores a 90 dias", afirma a agência.

Ao todo, o custo previsto para as 17 usinas contratadas no leilão do ano passado é de R$ 39 bilhões. É um recurso que seria pago por todos os consumidores e que já estava sendo embutido nas contas de luz deste ano, a partir de 2023. Como 11 dessas usinas não foram entregues, o custo total cairá para R$ 7 bilhões.

O leilão realizado em outubro foi convocado às pressas pelo governo federal e adotou regras simplificadas de contratação. O objetivo, na época, era garantir o fornecimento de energia ao país em caso de uma nova crise hídrica. Naquele momento, a crise nos reservatórios das hidrelétricas era a pior em 90 anos.

Das 17 usinas contratadas, 14 eram termelétricas movidas a gás natural; uma termelétrica a biomassa; e duas usinas solares fotovoltaicas. As 14 usinas termelétricas a gás natural foram contratadas por R$ 1.599,57 o megawatt-hora (MWh), em média — preço sete vezes maior que a média de leilões tradicionais, feitos regularmente para garantir o suprimento de energia.

A situação de crise que justificou a contratação das usinas não se repete neste ano. Estudos do Operador Nacional do Sistema Elétrico (ONS) apontam que há "pleno atendimento" até janeiro de 2023, quando começa o período chuvoso nas principais bacias do país, mesmo sem as usinas emergenciais.

Para efeito de comparação, em agosto de 2021, reservatórios da Região Sudeste/Centro-Oeste — com a maior parte das hidrelétricas, considerada a caixa d'água do setor —, operavam com cerca de 21%. Neste ano, os reservatórios devem terminar o mês com 53% de capacidade, segundo dados do ONS.

NOVA REDUÇÃO

A rescisão dos contratos se somaria a outras medidas que podem ajudar a aliviar as contas de luz. Entre elas, está a redução para no máximo 18% do ICMS (alguns estados cobravam até 30%), além da mudança na base de cálculo desse imposto (que será cobrado apenas sobre a tarifa de energia, e não sobre faturas de transmissão e distribuição). O Ministério de Minas e Energia estima uma redução média de 7% nas contas de luz por causa da mudança no ICMS.

Entidades pedem cancelamento de leilão de termelétricas a gás

Certame foi exigência do Congresso para viabilizar privatização da Eletrobras

BRASÍLIA

Entidades do setor elétrico e de defesa do consumidor divulgaram uma carta contra o leilão de contratação de novas usinas termelétricas movidas a gás natural. O certame, marcado para 30 de setembro, é uma exigência imposta pelo Congresso na lei que autorizou a privatização da Eletrobras.

Grande parte das usinas será instalada em regiões onde não há fornecimento de gás natural, o que demandará a construção de estrutura para o transporte do suprimento — pela regra, porém, o custo não poderá estar embutido nas tarifas de energia que serão estabelecidas nos leilões.

Nos certames, empresas geradoras de energia vão oferecer valores para as tarifas a partir de um preço-teto.

O documento afirma que a ausência de infraestruturas para transporte do gás e a insegurança em relação à sua instalação representam uma ameaça, já que, uma vez construídas, tais usinas podem não ter condições de operar.

"E por último, não podemos também deixar de ressaltar os impactos ambientais que tais térmicas causarão, seja em termos de construção da térmica em si, bem como das demais infraestruturas, assim como um significativo aumento de emissões de gases de efeito estufa (GEE) pelo segmento de energia elétrica do Brasil, ameaçando ainda mais nossos compromissos e acordos referentes ao clima e meio ambiente", afirma o texto.

A carta cita estudo elaborado pela consultoria PSR que aponta que, neste momento, o leilão não é necessário, pois não haveria necessidade adicional de contratação de capacidade de energia até 2029. O documento defende o cancelamento do leilão, postergando sua realização para um segundo momento.

"Nesse meio tempo, nossa proposta é rever as condições apresentadas acima e, principalmente, rediscutir a legislação, de modo a ajustá-la no Congresso Nacional. O objetivo é que ela realmente reflita, no que diz respeito à contratação de energia, as reais necessidades do setor elétrico brasileiro e não represente custos inadequados aos consumidores de energia", diz o documento.

A carta é assinada por Luiz Eduardo Barata, porta-voz das entidades, e por associações como Abividro (indústria de vidro), Abrace (grandes consumidores de energia), Anace (associação de consumidores), Instituto Clima e Sociedade, ClimaInfo, Idec, Instituto Pólis e Conacen (conselho de consumidores de energia). *(Manoel Ventura)*

FABIO GIAMBIAGI

oglobo.com.br/economia
economia@oglobo.com.br

Programa para os informais

Vamos ao nosso décimo quarto encontro com ideias para implementar no próximo governo. O tema hoje é o que a imprensa batizou originalmente com vários nomes e que foi discutido no final de 2020, mas que inicialmente não chegou a ser efetivado. Contudo, é um assunto que deveria merecer a atenção do presidente escolhido nas eleições de outubro.

Vamos situar o tema. Embora o discurso político esteja cheio de críticas ao "Estado associado a privilégios", estes existem e são muitos, mas é um equívoco julgar que o Brasil carece de programas sociais importantes. Vamos a eles, citando só os mais importantes:

i) os benefícios rurais, em sua grande maioria de um salário mínimo (SM), concedidos com regras contributivas que não chegam a pagar nem 20% do valor presente que recebem os beneficiários ao longo de 20 ou 30 anos e que afetam a nada menos que dez milhões de pessoas, com despesas de mais de 1,5% do PIB;

ii) os gastos da Lei Orgânica de Assistência Social (Loas) com cinco milhões de pessoas e custo de pouco menos de 1% do PIB;

iii) o Auxílio Brasil, turbinado pelo novo valor de R$ 600, que alcança um número da ordem de 20 milhões de famílias e valor de magnitude a caminho de ser de quase 1,5% do PIB em 2023; e

iv) o seguro-desemprego e outros programas financiados pelo Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT), somando perto de 1% do PIB.

A isso deveria ser adicionado o componente de subsídio implícito a quem contribui para a aposentadoria do INSS com uma fração do salário por apenas 15 anos e se aposenta carregando o benefício integral durante 20 anos ou mais, mas essa seria uma conta mais complexa de expor neste espaço exíguo. O fato é que, mesmo sem considerar isso, estamos falando, apenas com esses programas, de quase 25% da despesa total do governo federal, apenas com programas de transferência de renda, explícitos ou indiretos, como no caso dos benefícios rurais, que tecnicamente não são assistenciais por serem, formalmente, previdenciários. É muito dinheiro!

Ao mesmo tempo, a pandemia trouxe ao debate no país a necessidade de repensar a relação que a sociedade tem com os trabalhadores informais, "invisíveis" aos olhos de muita gente, que são muitos e representam uma das faces cruéis de nossa realidade, com histórias de muito sacrifício e diversos exemplos de verdadeiros "guerreiros da sobrevivência".

> *Mudança requer emenda constitucional, mas garantiria uma utilização muito mais inteligente dos recursos públicos*

É evidente que uma ajuda como a que foi prestada no auge da pandemia não pode se repetir. Um benefício de R$ 600 por mês a 65 milhões de pessoas dá o número espantoso de quase R$ 40 bilhões por mês, o que anualizado representa um valor proibitivo, fora de questão para a realidade brasileira.

Por outro lado, tanto nos meios acadêmicos, como na esfera política e na opinião pública em geral, foi se consolidando a percepção de que seria preciso "fazer alguma coisa" para dar amparo aos trabalhadores informais, particularmente numa situação em que o fenômeno se agravou muito pelos acontecimentos de 2020, apenas parcialmente revertidos até o momento.

Assim, foi se cristalizando um conjunto de ideias: a) faz sentido haver um programa que conceda recursos a esses trabalhadores; b) ele teria que ser fatalmente limitado, em função da realidade fiscal; c) seria importante que contasse com incentivos econômicos adequados, para estimular as pessoas a melhorarem a sua situação; d) deveria ser aprimorado com o passar do tempo, analogamente ao que aconteceu com o Bolsa Família; e e) é preciso minimizar a superposição com outros programas, notadamente o Auxílio Brasil.

O leitor que acompanha esta série de artigos pode fazer uma ponte entre isto e a ideia de extinção do abono salarial, defendida há algumas semanas. Por que não reduzir os recursos para o abono — e o Auxílio Brasil, com a queda do número de famílias necessitadas — e ampliar a verba para um novo programa para os trabalhadores informais? Requer emenda constitucional, mas seria uma utilização muito mais inteligente dos recursos públicos.

Para especialistas, fala de Guedes pode prejudicar relações comerciais

Ministro disse que Europa está se tornando 'irrelevante' para o país e que, se não nos tratar melhor, 'vamos ligar o foda-se'

GLAUCE CAVALCANTI
E ELIANE OLIVEIRA
economia@oglobo.com.br
RIO E BRASÍLIA

Um erro grosseiro e que pode resultar em perda de investimento europeu e estrangeiro de forma geral para o Brasil. É como especialistas em relações internacionais veem a declaração do ministro da Economia, Paulo Guedes, de que a Europa está se tornando "irrelevante" comercialmente para o país e que, se "não nos tratarem melhor, (...) vamos ligar o foda-se".

Ele fez as afirmações na última terça-feira, em evento do setor de bares e restaurantes. Houve comentários voltados diretamente à França, citando conversa com um ministro francês, comparando as queimadas na Amazônia com o incêndio na Catedral de Notre-Dame, em Paris.

— É mais uma pedra no muro da intolerância e da incompetência em relações exteriores do atual governo — avalia José Niemeyer, coordenador da graduação em Relações Internacionais do Ibmec-RJ, citando sucessivas indelicadezas e incongruências na relação do Brasil com a França.

O site do jornal Le Figaro e a edição francesa do Huffpost, entre outros, noticiaram as declarações de Guedes.

A sinalização do ministro é entendida por especialistas como uma espécie de prepotência despida de estratégia.

— Adiante, o Brasil será um grande produtor de alimentos e energia globalmente. Isso é importante. Mas não garante autonomia ao país para escolher seus parceiros, para dispensar aliados tradicionais. Isso afeta, inclusive, nossa soberania, porque tem a ver com a manutenção de alianças — comenta Niemeyer.

Em sua fala, Guedes afirmou que a Europa vai perdendo relevância no comércio com o Brasil, citando que "hoje nós comercializamos com vocês US$ 7 bilhões e comercializamos com a China US$ 120 bilhões".

> *"É mais uma pedra no muro da intolerância e da incompetência em relações exteriores do atual governo"*
>
> **José Niemeyer,** coordenador da graduação em Relações Internacionais do Ibmec RJ
>
> *"Parece que a França está preocupada em perder o Brasil, mas é o contrário"*
>
> **Leonardo Paes,** pesquisador do Núcleo de Prospecção e Inteligência Internacional da FGV

A União Europeia (UE) é, contudo, o segundo maior mercado das exportações brasileiras. Dados do Ministério da Economia mostram que, de janeiro a julho deste ano, foram vendidos ao bloco europeu US$ 29,591 bilhões, enquanto a China, em primeiro lugar no ranking, comprou quase US$ 56 bilhões.

Nesse mesmo período, o Brasil teve um superávit de US$ 4,987 bilhões no comércio com a UE. As importações de bens daquela região somaram US$ 24,6 bilhões, com destaque para medicamentos, produtos industrializados, adubos e fertilizantes.

'DESCOLADA DA REALIDADE'

Já a França está em 26º lugar no ranking de mercados compradores de produtos brasileiros. Técnicos da área de comércio exterior do governo ressaltam, porém, que os números podem gerar distorções, uma vez que nem todos os itens que vão para o país entram por um porto francês.

Para Leonardo Paes, pesquisador do Núcleo de Prospecção e Inteligência Internacional da FGV, a fala de Guedes é "descolada da realidade".

— Parece que a França está preocupada em perder o Brasil, mas é o contrário. A França poderia comprar mais do Brasil, e nós deveríamos estar preocupados com isso.

CRISTIANO MARIZ/1-6-2022

Falta de estratégia. Fala de Guedes é vista por especialistas como erro que pode resultar em perda de investimento

De janeiro a julho, o Brasil exportou US$ 1,8 bilhão para a França e importou US$ 2,8 bilhões daquele país, o que resulta em um déficit para o lado brasileiro de cerca de US$ 1 bilhão. Os principais produtos embarcados ao mercado francês foram farelo de soja, celulose, minério de ferro e café. Entre os itens importados, motores e produtos químicos.

José Augusto de Castro, presidente da Associação de Comércio Exterior do Brasil (AEB), pondera que ver a Europa como "irrelevante" é incompetência do Brasil:

— É culpa do Brasil, que só exporta *commodities*. Não temos preço para exportar manufaturados. Seria preciso reduzir o custo Brasil, e isso aumentaria a base de exportação. Em *commodities*, não temos controle sobre preço. Na manufatura, a competitividade traz valor agregado.

MAIOR EMPREGADOR

A posição "não institucional" do governo Bolsonaro, como define Niemeyer, do Ibmec-RJ, bate também na captação de investimento estrangeiro direto ao país, recursos que geram emprego, renda e estruturação industrial. Em 2020, segundo os dados mais recentes do Banco Central, a França foi o terceiro país em investimento estrangeiro direto no Brasil, com US$ 32,3 bilhões, atrás de EUA, com US$ 123,9 bilhões, e Espanha, com US$ 58,2 bilhões. A China figura em sexto, com US$ 22,6 bilhões.

As empresas francesas são ainda o maior empregador estrangeiro no Brasil, segundo informação publicada pelo site da Câmara de Comércio França-Brasil (CCFB), citando a rádio francesa RFI.

Já o acordo de livre comércio entre o Mercosul e a UE, proposto em 2019, está parado.

— Os franceses devem ficar quietos. Estão olhando as eleições. Os dois países têm uma relação de muitos anos, não vale mexer nisso pela fala de um ministro no fechar das cortinas desse governo — diz Paes. — Se (Bolsonaro) ganhar, a França se reposicionaria, com postura mais fria e distante.

Procurada, a Embaixada da França no Brasil não comentou. A Representação da União Europeia e a CCFB não responderam até o fechamento desta edição.

A 'IRRELEVÂNCIA' DA UNIÃO EUROPEIA E DA FRANÇA

1 *Segundo maior mercado das exportações do Brasil*

A União Europeia (UE) é o segundo maior mercado das exportações brasileiras. Dados do Ministério da Economia mostram que, de janeiro a julho deste ano, foram vendidos ao bloco europeu US$ 29,591 bilhões, enquanto a China, em primeiro lugar no ranking, comprou quase US$ 56 bilhões do Brasil. Celulose, soja, café e petróleo foram os principais produtos embarcados.

2 *Importações somam US$ 24,6 bilhões no primeiro semestre*

De janeiro a julho deste ano, o Brasil teve um superávit de US$ 4,987 bilhões no comércio com a União Europeia. As importações de bens daquela região somaram US$ 24,6 bilhões, com destaque para medicamentos, produtos industrializados, adubos e fertilizantes. Já a França está em 26º lugar no ranking de mercados compradores de produtos brasileiros.

3 *Déficit de US$ 1 bilhão para o lado brasileiro*

Segundo o Ministério da Economia, o Brasil exportou US$ 1,8 bilhão para a França e importou US$ 2,8 bilhões daquele país, o que resulta em déficit para o lado brasileiro de cerca de US$ 1 bilhão. Os principais produtos embarcados para o mercado francês foram farelo de soja, celulose, minério de ferro e café. Entre os importados, destacam-se motores e máquinas não elétricas e produtos químicos.

4 *Terceiro país em investimento direto no país*

Em 2020, segundo dados do Banco Central, os mais recentes disponíveis, a França foi o terceiro país em investimento estrangeiro direto no Brasil, com US$ 32,3 bilhões, atrás dos Estados Unidos, com US$ 123,9 bilhões, e da Espanha, com US$ 58,2 bilhões. A China aparecia na sexta posição, com US$ 22,6 bilhões.

Petrobras reduz diesel pela 2ª vez em uma semana

Corte de R$ 0,22 no preço cobrado na refinaria foi explorado politicamente pelo governo nas redes sociais. Bolsonaro escreveu, sem citar a manifestação pró-democracia, que esse foi 'o ato importante e em prol do Brasil'

BRUNO ROSA E ALICE CRAVO
economia@oglobo.com.br
RIO E BRASÍLIA

HERMES DE PAULA/17-6-2022

Incerteza. Para a associação de importadores, diesel segue 6% mais caro no Brasil que no exterior, mas cenário para mercado de petróleo é de forte oscilação

A Petrobras anunciou ontem a segunda redução no preço do diesel na refinaria em uma semana. A partir de hoje, o valor médio de venda passará de R$ 5,41 para R$ 5,19, uma diferença de R$ 0,22 por litro, ou 4%. Na semana passada, o valor do combustível já havia sido cortado em 3,56%. De acordo com fontes no alto escalão da petroleira, a direção da Petrobras prevê uma "série de reduções" nos combustíveis a partir de agora.

A mudança de preço foi anunciada no dia em que as atenções do país se voltavam para o mais amplo movimento de defesa da democracia e a favor das eleições desde a redemocratização. A queda do diesel foi explorada politicamente pelo presidente Jair Bolsonaro e integrantes do governo. Sem citar diretamente a manifestação, Bolsonaro classificou, em uma rede social, a redução do valor do diesel como "ato importante e em prol do Brasil" do dia.

"Hoje aconteceu um ato muito importante em prol do Brasil e de grande relevância para o povo brasileiro: a Petrobras reduziu, mais uma vez, o preço do diesel. A redução representa queda de R$ 0,22 por litro. O presente mês acumula redução de R$ 0,42 por litro do diesel. Já estamos entre os países com o menor preço médio de combustíveis do mundo, no cenário atual", escreveu o presidente.

SEM CONSENSO NA ESTATAL

Membros do governo seguiram a mesma linha de Bolsonaro nas redes. O ministro-chefe da Casa Civil, Ciro Nogueira, escreveu que o governo "estava escrevendo a carta que muda o Brasil". O ministro de Minas e Energia, Adolfo Sachsida, e o das Comunicações, Fábio Faria, também destacaram a queda de preços nas redes. O senador Flávio Bolsonaro, coordenador da campanha de reeleição, afirmou que "essa é a carta que o povo brasileiro exige de um presidente da República."

Estrategistas de campanha apostam na redução dos preços de combustíveis e no aumento do valor do Auxílio Brasil para impulsionar Bolsonaro nas pesquisas de intenção de voto.

Na avaliação de fontes do mercado e analistas, as reduções nos preços podem ser explicadas tanto pela queda recente no valor do petróleo no mercado internacional quanto pelas pressões do governo. Como resumiu uma fonte do alto escalão da companhia, o recuo "em ritmo mais acentuado" marca a gestão de Caio Paes de Andrade, que assumiu o comando da Petrobras em junho.

Na Petrobras, parte do comando criticou a redução, dizendo que não há "justificativa do ponto de vista técnico". Há duas semanas, durante apresentação de resultados, o diretor de Comercialização e Logística da Petrobras disse que o cenário do preço de diesel seria de "manutenção de preços elevados parecidos com os atuais". Outra parte da empresa defende a redução com base na queda do preço do petróleo no último mês.

Segundo analistas, as incertezas trouxeram volatilidade ao mercado. Ontem, o petróleo do tipo Brent subiu quase 2% e fechou perto dos US$ 100, após a Agência Internacional de Energia (IEA, na sigla em inglês) elevar sua previsão de crescimento da demanda para o ano. A expectativa da IEA é que o consumo de petróleo aumente porque os altos preços do gás natural levaram alguns consumidores a trocar o gás pela *commodity*.

CENÁRIO DE CAUTELA

Apesar de o diesel vendido no Brasil ainda estar 6% mais caro que no exterior, Sergio Araujo, presidente da Abicom, associação que reúne os importadores, destaca a volatilidade do mercado internacional. Perguntado se há espaço para mais reduções, ele mostra cautela:

— O mercado está muito volátil, e a tendência é de aumento no preço do diesel. Basta você olhar a curva de preços.

Em nota, a Petrobras disse que a redução "acompanha a evolução dos preços de referência, que se estabilizaram em patamar inferior para o diesel, e é coerente com a prática de preços da Petrobras, que busca o equilíbrio dos seus preços com o mercado global, mas sem o repasse para os preços internos da volatilidade conjuntural das cotações internacionais e da taxa de câmbio."

BB avalia riscos do consignado para beneficiários do Auxílio Brasil

Presidente do banco não descarta ofertar linha, mas diz que seguirá critérios técnicos

JOÃO SORIMA NETO
joao.sorima@sp.oglobo.com.br
SÃO PAULO

O presidente do Banco do Brasil, Fausto Ribeiro, afirmou que a instituição, em conjunto com a Caixa, estuda as condições, prazos e riscos de uma possível oferta de empréstimo consignado a beneficiários do Auxílio Brasil. Ribeiro disse que o BB terá um posicionamento extremamente técnico sobre a questão e que não houve qualquer pedido para que o banco entrasse nessa linha de crédito. A Caixa já anunciou que vai oferecer o consignado a esse público.

— Estamos buscando alternativas e, se acharmos que devemos entrar, com condições satisfatórias de risco, certamente entraremos — afirmou o presidente do BB, durante apresentação dos resultados do banco referentes ao segundo trimestre do ano.

Ribeiro disse que as pessoas que recebem o Benefício de Prestação Continuada (BPC), pago pelo INSS a idosos e pessoas com deficiência carentes, terão acesso ao crédito consignado na instituição. Ele estava presente na reunião entre o presidente Jair Bolsonaro e a Federação Brasileira dos Bancos (Febraban), na última segunda-feira, em que o mandatário fez um apelo para que as instituições financeiras reduzissem as taxas do consignado para o público do BPC.

— O presidente pediu para todos os bancos olharem para esse público e que levassem em consideração a vulnerabilidade dessas pessoas. Isso faz parte da nossa análise, e a prestação (do consignado) tem que caber no bolso das pessoas para fazer sentido e trazer retorno aos nossos acionistas. Esta é a posição que será levada em consideração na nossa análise — afirmou Ribeiro.

LUCRO DE QUASE R$ 8 BI

Grandes bancos privados como Bradesco, Itaú e Santander, além de Nubank e BMG, já decidiram não oferecer esse tipo de crédito.

O BB teve lucro de R$ 7,8 bilhões no segundo trimestre, 18% superior ao primeiro trimestre de 2022 e 54,8% acima do período de abril a junho de 2021. Os números do BB se equiparam aos de bancos privados no mesmo período. O Bradesco teve lucro de R$ 7,04 bilhões, e o Itaú, de R$ 7,679 bilhões.

R$ 571
milhões

É o total aprovado para ser pago em forma de dividendos aos acionistas do banco

O BB também aprovou o pagamento de R$ 571,25 milhões em forma de dividendos e de R$ 1,62 bilhão em juros sobre capital próprio (JCP) relativos ao segundo trimestre de 2022. O valor corresponde a R$ 0,20 e R$ 0,57 por ação, respectivamente.

NOVOS NEGÓCIOS

Ribeiro contou que o BB Securities, unidade de gestão de recursos nos Estados Unidos, assinou carta de intenções com o UBS para fechar um acordo de prestação de serviço para gestão de patrimônio de clientes *private* no exterior:

— Com isso, ampliamos as opções de investimento e passamos a oferecer assessoria especializada nos EUA.

BNDES vai pagar quase R$ 15 bilhões em dividendos à União

VITOR DA COSTA
vitor.santos@oglobo.com.br

O BNDES poderá pagar quase R$ 15 bilhões em dividendos à União, no momento em que o governo federal solicitou a instituições como Caixa, Banco do Brasil, Petrobras e o próprio banco de fomento uma ampliação do repasse de recursos neste ano. Segundo o presidente do BNDES, Gustavo Montezano, não se trata de antecipação, já que o pagamento será calculado com base nos resultados do primeiro semestre, já encerrado. Ele se referiu ao modelo como dividendo intermediário.

Será proposta a mesma metodologia adotada em 2019 e 2021, com pagamento de até 60% do lucro líquido do primeiro semestre. Isso renderia aos cofres da União R$ 14,76 bilhões.

— Eu estou pagando o do primeiro semestre no segundo semestre, após fechar o balanço. Isso está previsto nos nossos normativos e no nosso estatuto — disse Montezano.

No fim de junho, o passivo do BNDES com o Tesouro era de R$ 103,6 bilhões, o que significa redução de 15,4% em relação ao fim de março.

O governo pediu a ampliação de dividendos para fazer frente ao volume de despesas previstas até o fim do ano, com a injeção de R$ 41,2 bilhões na economia por meio da PEC Eleitoral, que aumenta para R$ 600 o valor do Auxílio Brasil e cria uma série de outros benefícios temporários.

O banco encerrou o segundo trimestre com lucro líquido de R$ 11,7 bilhões, uma alta de 120,7% em relação a igual período do ano passado. O desempenho foi influenciado pela receita com dividendos e juros sobre capital próprio de R$ 4,7 bilhões, com destaque para os dividendos da Petrobras. No semestre, o lucro do banco somou R$ 24,6 bilhões, o que representa o primeiro semestre mais rentável em termos nominais já registrado, segundo Montezano.

INDICADORES

IBOVESPA

-0,47% no dia

+4,69% em julho

DÓLAR

	COMPRA R$	VENDA R$
Comercial (Ptax)	5,1121	5,1127
Turismo esp. (BB)	5,00	5,29
Turismo esp. (Bradesco)	N.D.	5,49

EURO

	COMPRA R$	VENDA R$
Comercial (Ptax)	5,2839	5,2865
Turismo esp. (BB)	5,15	5,47
Turismo esp. (Bradesco)	N.D.	5,67

OUTRAS MOEDAS

	VENDA R$
Libra esterlina	6,2900
Franco suíço	5,4782
Iene japonês	0,0387
Peso argentino	0,0384
Peso chileno	0,0058
Yuan chinês	0,7647

Outras moedas estrangeiras podem ser consultadas nos sites www.xe.com/ucc e www.oanda.com.

ÍNDICES

IPCA IBGE	(12/93=100)	MÊS	ANO	12 MESES
Julho	6411,95	-0,68%	4,77%	10,07%
Junho	6455,85	0,67%	5,49%	11,89%

IGP-M FGV	(8/94=100)	MÊS	ANO	12 MESES
Julho	1193,337	0,21%	8,39%	10,08%
Junho	1190,882	0,59%	8,16%	10,70%

IGP-DI FGV	(8/94=100)	MÊS	ANO	12 MESES
Julho	1169,426	-0,38%	7,44%	9,13%
Junho	1173,831	0,62%	7,84%	11,12%

POUPANÇA

ATÉ 03/05/12	
08/09	0,7088%
09/09	0,7075%
10/09	0,7075%

A PARTIR DE 04/05/12	
07/09	0,7088%
08/09	0,7088%
09/09	0,7075%
10/09	0,7075%

TR

04/08	0,2073%
05/08	0,1795%
06/08	0,1801%
07/08	0,2078%
08/08	0,2078%
09/08	0,2065%
10/08	0,2065%

SELIC 13,75%

UFIR/RJ

Agosto
R$ 4,0915

UFIR (extinta)

Agosto
R$ 1,0641

UNIF

A Unif foi extinta em 1996. Cada Unif vale 25,08 Ufir (também extinta). Para calcular o valor a ser pago, multiplique o número de Unifs por 25,08 e depois pelo último valor da Ufir (R$ 1,0641). (1 Uferj = 44,2655 Ufir/RJ)

IMPOSTO DE RENDA

Agosto de 2022

BASE DE CÁLCULO (R$)	ALÍQUOTA	A DEDUZIR
Até 1.903,98	Isento	-
De 1.903,99 a 2.826,65	7,5%	R$ 142,80
De 2.826,66 a 3.751,05	15%	R$ 354,80
De 3.751,06 a 4.664,68	22,5%	R$ 636,13
Acima de 4.664,68	27,5%	R$ 869,36

Deduções: a) R$ 189,59 por dependente; b) dedução especial para aposentados, pensionistas e transferidos para a reserva remunerada com 65 anos ou mais: R$ 1.903,98; c) contribuição mensal à Previdência Social; d) pensão alimentícia paga devido a acordo ou sentença judicial. Obs.: Para calcular o imposto a pagar, aplique a alíquota e deduza a parcela correspondente à faixa. A 4ª parcela do IRPF 2022, que vence em 31 de agosto, tem correção de 3,05%.

INSS

Agosto de 2022

Trabalhador assalariado

SALÁRIO DE CONTRIBUIÇÃO (R$)	ALÍQUOTA (%)
Até 1.212,00	7,5
De 1.212,01 a 2.427,35	9
De 2.427,36 até 3.641,03	12
De 3.641,04 até 7.087,22	14

Percentuais incidentes de forma não cumulativa (artigo 22 do regulamento da Organização e do Custeio da Seguridade Social)

Trabalhador autônomo

Para o contribuinte individual e facultativo, o valor da contribuição deverá ser de 20% do salário-base. Contribuição mensal mínima de R$ 242,20 (para o piso de R$ 1.212,00) e máxima de R$ 1.417,44 (para o teto de R$ 7.087,22)

SALÁRIO MÍNIMO	FEDERAL	RJ*
Agosto	R$ 1.212,00	R$ 1.238,11

* Piso para empregado doméstico, entre outros.

OUTROS ÍNDICES

BOLSA DE VALORES:
Cotações diárias de ações, evolução dos índices Ibovespa e IVBX-2: www.b3.com.br

CDB/CDI/TBF:
www.anbima.com.br
www.cetip.com.br

Taxa Básica Financeira (TBF):
www.bcb.gov.br. Clicar em "Estatísticas" e, posteriormente, em "Séries temporais"

FUNDOS DE INVESTIMENTO:
www.anbima.com.br. Clicar em "Fundos de investimento"

IDTR: www.fenaseg.org.br. Clicar na barra "Serviços" e, posteriormente, em FAJ-TR. Selecionar o ano e o mês desejados

ÍNDICES DE PREÇOS:
FGV: www.fgv.br. IBGE: www.ibge.gov.br
Anbima: www.anbima.com.br

ENTREVISTA

Jayme Garfinkel / ACIONISTA CONTROLADOR DA PORTO SEGURO

Signatário da Carta pela Democracia, ele se diz arrependido de ter votado em Bolsonaro no segundo turno da última eleição e assustado com falas 'antidemocráticas e ameaçadoras' do presidente

MARIANA BARBOSA mariana.barbosa@sp.oglobo.com.br SÃO PAULO

'ESPERAVA UM GOVERNO LIBERAL E FOI UMA DECEPÇÃO'

ARQUIVO PESSOAL

Avaliação. "A gente não acreditava que era pra valer, e era", afirmou Jayme Garfinkel sobre as declarações de Bolsonaro

CAPITAL

Acionista controlador da seguradora Porto Seguro, Jayme Garfinkel se arrependeu de ter votado no presidente Jair Bolsonaro no segundo turno das últimas eleições. Hoje assustado com as "falas antidemocráticas e ameaçadoras" do ocupante do Palácio do Planalto, ele é um dos signatários da Carta pela Democracia, lida ontem na Faculdade de Direito da USP.

O que o levou a se engajar no manifesto pela Democracia do 11 de Agosto?

Eu, como todos, estou muito apreensivo com essas falas assustadoramente antidemocráticas e ameaçadoras. E isso já faz tempo. Temos que fazer uma manifestação vigorosa, que seja sensível, para o pessoal pensar melhor no que vai fazer. Esse movimento poderia ter sido feito há mais tempo, pois as ameaças não são de agora. Mas a sociedade civil é lenta.

Bolsonaro chamou os signatários de mau caráter. Chamou a carta de "cartinha" e disse que o movimento é uma reação ao Pix, que tirou receita dos bancos. Como vê a reação do presidente?

Ele tem capacidade de comunicação impressionante. Ele provoca a reação e depois se diz vítima da reação que provocou. É um fenômeno. De fato, o que ele fala, desde o começo do governo, é sempre discutível. E todo mundo se frustrou. É uma perda de tempo. Uma geração desperdiçada. Não foi só a pandemia, mas a falta de oportunidades. Imagina o que poderíamos fazer se tivéssemos um país mais estável, com equilíbrio e bom senso. O fundamental é que precisamos construir um modelo de confiança. Por isso sempre fui favorável a uma terceira via, temos que fugir dos polos e rumar para uma convergência. Faço parte de outro movimento chamado Convergência, que é para pensar o que é melhor para o país, sem puxar sardinha para um lado ou outro. Temos que pensar no Brasil.

O senhor vê risco real de ruptura?

Acho que há risco. Tem gente que diz que as instituições são fortes, mas por outro lado ninguém sabe o que pensam os militares. Tenho amigos e parentes bolsonaristas que todo dia me bombardeiam com mensagens. A quantidade de *fake news* é inacreditável. Outro dia recebi uma capa da Veja que fiquei pensando se era verdadeira e depois vi que só podia ser falsa: o (ministro do Supremo Luís Roberto) Barroso com a suástica nos olhos. Um negócio horroroso. É um perigo danado o que pode acontecer com esse tipo de gente, com esse tipo de cabeça.

Temos visto um engajamento grande do empresariado nestas eleições. O que mudou?

No passado, quando presidia a Porto Seguro, eu não me atrevia tanto. Hoje sou ex-presidente de conselho, apenas acionista, e portanto me sinto mais liberto. A empresa corre risco, tem a opinião do cliente e pode ter, na pior hipótese, retaliação do poder em vigor. Compreendo o medo do empresariado. Mas é bonito conseguir passar por cima dos medos quando a gente está defendendo a democracia, uma estrutura institucional estável. Nesse aspecto, apesar da crise, acho que o Brasil está evoluindo. Até pouco tempo, muita gente nem sabia que existia o STF. Hoje as pessoas sabem a composição toda do Supremo. Bom ver a sociedade discutir a estrutura de poder. Sinal de amadurecimento. As pessoas estão se engajando e percebendo que as estruturas têm que ser preservadas, que é melhor tê-las do que não tê-las.

Qual a sua avaliação do governo?

A gente esperava que seria um governo liberal. Havia uma imagem, muito baseada na figura do Paulo Guedes, de que seria um governo nessa linha. Eu não o conhecia porque não sou do mercado financeiro. Mas tinha referências. E agora ouvi uma frase de outro empresário que achei pertinente. Esse governo é iliberal. Não conseguimos avançar em questões que não são ideológicas, mas lógicas. Precisávamos da reforma da Previdência, de uma estrutura mais moderna das relações de trabalho, reduzir a burocracia. A gente imaginava que ia ter uma melhora de ambiente.

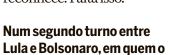
O senhor votou no Bolsonaro na última eleição?

Votei no segundo turno. Não foi nada do que eu esperava, no sentido da pauta liberal. É uma decepção. Deveria ter me informado melhor sobre o que eu estava fazendo. Acho que Bolsonaro demonstrou, no absurdo de algumas ou muitas das coisas que ele disse, coerência. A gente não acreditava que era para valer, e era. Essa coerência é a força dele. Agora, se nós queremos um país democrático e saudável, cheio de confiança, temos que persistir nisso. Sou pela terceira via. Não importa o resultado da campanha da Simone Tebet, mas a gente tem que fazer força. Esse movimento pode ser uma forte oposição para qualquer governo. Mas uma oposição sensata e coerente.

Há um grande movimento pelo voto útil, para garantir a vitória no primeiro turno...

Acho ruim. Temos que dar essa chance de ter uma discussão de propostas. Esse é o espaço que sobra para a terceira via, para mim representada na Simone Tebet. O Ciro Gomes tem sua força, mas a terceira via é a Simone. Pela equipe que ela conseguiu engajar, já dá um governo bonito. Acho que a gente não pode perder a oportunidade de votar nela.

O ex-presidente Lula foi à Fiesp na terça. O PT demorou para acenar para a classe empresarial?

Trabalhei com seguro a minha vida toda. Você só vende seguro se consegue angariar a confiança das pessoas. Se eu fosse conselheiro do Lula, diria para ele: vamos parcialmente fazer *mea culpa*, falar que teve alguma coisa do passado que não foi bem. Hoje me copiaram numa mensagem com uma reclamação de um segurado. Meu conselho é: primeiro pede desculpa. A gente errou. Com isso eu ganho confiança. Acho que nesse discurso falta dizer que o governo vai ser o Lula 1. E a segunda coisa é dizer que foram feitas coisas erradas e a gente reconhece. Falta isso.

Num segundo turno entre Lula e Bolsonaro, em quem o empresariado deve votar?

Vou responder como se eu fosse político. No segundo turno eu voto na Simone.

É um cenário distante da realidade...

Acho que a Simone tem chance. Acredito que temos tempo para as coisas acontecerem. Fiquei impactado com a escolha da Mara Gabrilli para vice, uma pessoa vencedora, que enfrentou todas as dificuldades e superou pelo lado do trabalho, é uma senadora atuante. A Simone eu conheço de Três Lagoas, onde ela foi prefeita e eu tenho uma fazenda. Vejo que ela tem coerência, história. Acho que a dupla é impactante e espero que isso gere visibilidade.

Este texto foi originalmente publicado na coluna de negócios Capital, no site do GLOBO: **blogs.oglobo.globo.com/capital**

Ford adota um novo modelo de negócios no Brasil

Após encerrar produção de veículos, montadora se volta para exportação de serviços de engenharia e desenvolvimento de tecnologia

JOÃO SORIMA NETO
joao.sorima@sp.oglobo.com.br
SÃO PAULO

Um ano e meio após encerrar a produção de veículos no Brasil e fechar 5 mil postos de trabalho em três fábricas que foram desativadas, a Ford se reestruturou no país em um novo modelo de negócios. A estratégia é exportar serviços de engenharia, pesquisa e desenvolvimento de tecnologia automotiva para gerar receitas. Este ano, a expectativa é que sejam gerados R$ 500 milhões.

Segundo a Ford, o Brasil se transformou em um centro de desenvolvimento de tecnologia como outros que a montadora tem espalhados pelo mundo. A estratégia é aproveitar a experiência da equipe de engenheiros brasileiros para participar do desenvolvimento de carros globais.

A equipe brasileira, por exemplo, já deu sugestões acatadas pela montadora no desenvolvimento da suspensão do Bronco, seu novo SUV médio.

A engenharia costuma ser um centro de custos, mas aqui, segundo Rogelio Goldfarb, vice-presidente da Ford para América do Sul, o setor será gerador de receitas.

— Nós brasileiros nos sentimos muito distantes do desenvolvimento de tecnologia de ponta. Mas temos gente capacitada para fazer isso, temos demanda e somos competitivos, com custo menor, e isso nos diferencia. Hoje, esse centro é parte do nosso modelo de negócio — afirmou.

1.500 PROFISSIONAIS

A equipe de engenharia da Ford atual conta com 1.500 profissionais. Pelo menos 250 são pesquisadores, e outros cem serão contratados em breve. Desse total, 1.200 trabalham em Camaçari, na Bahia, no Centro de Desenvolvimento e Tecnologia.

A unidade faz parte de um ecossistema da montadora com outros nove centros de pesquisa e desenvolvimento espalhados pelo mundo. Antes, esses engenheiros estavam dedicados ao desenvolvimento local. Também funciona em Camaçari a startup D-Ford, criada pela montadora e voltada para a área da inovação aplicada em produtos e manufatura.

A estratégia para a equipe brasileira é que ela siga três pilares estratégicos que são parte da visão da Ford para o futuro do segmento automotivo: eletrificação, automação e conectividade.

Também integram a estrutura da Ford no país o Campo de Provas de Tatuí, no interior de São Paulo, e um centro em Pacheco, na Argentina.

Em Tatuí, são 20 quilômetros de pistas pavimentadas, 40 quilômetros de pistas off-road e laboratórios em que são feitos testes de durabilidade, emissão de ruídos. Como ele, existem outros sete campos de prova no mundo.

— Do nosso trabalho aqui, 85% são destinados à Ford global, e 15%, para a América do Sul — disse Alex Machado, diretor de desenvolvimento da Ford América do Sul.

DIVULGAÇÃO

Teste. O Campo de Provas de Tatuí, no interior de São Paulo, faz simulações

Além dos testes em pistas que simulam areia, lama e pedras, os veículos passam por testes de durabilidade.

Há ainda desmonte de motores e de veículos para análise das peças, o chamado *teardown*. A ideia é criar um banco de dados digitalizado que permita fazer melhorias na performance dos carros.

Todos os modelos da Ford passam por testes em Tatuí. O novo Mustang eletrificado Mach-E, por exemplo, já está sendo testado na unidade paulista. A Ford anunciou investimentos globais em eletrificação de US$ 50 bilhões até 2026 e projeta que 2 milhões de veículos elétricos já sejam vendidos até 2026.

A montadora identificou uma oportunidade de negócio e abriu o centro para que outras empresas, tanto automotivas quanto de outros setores, testem seus produtos no local. O campo vai ganhar antena para 5G, ampliar a conectividade nas pistas e deverá iniciar testes com carros autônomos.

Para Antônio Jorge Martins, coordenador acadêmico dos cursos automotivos da Fundação Getulio Vargas (FGV), mesmo tendo encerrado a produção de veículos no país, a Ford tem um "ativo" importante de engenharia aqui, com conhecimento de longo prazo e experiência acumulada na indústria automotiva. Ele lembra, por exemplo, que o EcoSport foi totalmente desenvolvido no país e teve sucesso.

— Além disso, o câmbio favorece a operação, já que os salários da engenharia tendem a ser menores do que nos EUA e Europa. Portanto, o custo de pesquisa e desenvolvimento de tecnologia no Brasil, para a montadora, é mais baixo. Por isso, o Brasil pode ser um *hub* de tecnologia interessante — avalia o especialista.

BC: 'Não é verdade que bancos perdem com Pix'

Roberto Campos Neto contraria Bolsonaro e afirma que todos ganham com sistema eletrônico de pagamentos, que amplia bancarização. Presidente do Banco Central diz que outros países da América Latina têm interesse na ferramenta

GABRIEL SHINOHARA
gabriel.shinohara@bsb.oglobo.com.br
BRASÍLIA E RIO

O presidente do Banco Central (BC), Roberto Campos Neto, afirmou ontem não ser verdade que os bancos perderam dinheiro com o Pix, acrescentando que será publicado estudo nesse sentido. Com isso, ele contraria o presidente Jair Bolsonaro e alguns ministros, que afirmaram que a Federação Brasileira de Bancos (Febraban) teria assinado a carta da Fiesp em defesa da democracia e do sistema eleitoral por ter tido prejuízo com o Pix.

— Não é verdade que os bancos perdem dinheiro com o Pix, inclusive a gente deve soltar estudo mostrando isso. Você tem uma perda de receita em transferência, mas por outro lado novas contas são abertas, novos modelos de negócio são gerados, você retira dinheiro de circulação, que é um custo enorme para o banco — afirmou Campos Neto em evento da Febraban.

No dia 28 de julho, Bolsonaro ironizou a carta:

— Os banqueiros estão patrocinando (a carta pela democracia). É o Pix que eu dei uma paulada neles.

Os bancos tiveram lucro líquido de R$ 132 bilhões em 2021, 49% a mais do que em 2020 e 10% acima de 2019.

Como apontou o colunista do GLOBO Alvaro Gribel, o Pix começou a ser desenvolvido no governo Michel Temer, quando Ilan Goldfajn era presidente do BC. O sistema de pagamentos foi lançado em novembro de 2020.

Além de Bolsonaro, o ministro da Casa Civil, Ciro Nogueira, afirmou em redes sociais que a adesão dos banqueiros à carta teria sido motivada por uma suposta perda de R$ 40 bilhões com o Pix.

Segundo Campos Neto, para o BC, não é uma questão de perder ou ganhar:

— A gente quer bancarizar, a gente quer competição com inclusão. Não é sobre estar ganhando ou perdendo, todo mundo está ganhando.

Campos Neto. "Competição com inclusão"

JOSÉ CRUZ/AGÊNCIA BRASIL/6-11-2019

Ele ainda destacou a colaboração do sistema financeiro para a construção do Pix:

— Alguns banqueiros centrais perguntam: "Como você fez o Pix? Eu nunca ia conseguir, os bancos não iam colaborar". Eu disse, pois é, mas no Brasil eles colaboraram, por isso a gente tem o Pix.

Campos Neto disse ainda que está na agenda do BC a internacionalização do Pix. A Colômbia, contou, quer replicar o sistema e pediu a colaboração do BC brasileiro.

— Acho que a gente consegue internacionalizar o Pix na América Latina de uma forma relativamente rápida. Muitos bancos brasileiros têm filiais na América Latina, então acho que vai ajudar bastante — afirmou.

No mercado financeiro, o dólar comercial avançou 1,42%, a R$ 5,1572, enquanto o Ibovespa recuou 0,47%, aos 109.717 pontos, depois de alguns dirigentes do Federal Reserve (Fed, o BC americano) afirmarem que os juros continuarão a subir nos EUA.

Colaborou Letycia Cardoso

Plenário do STF decidirá sobre validade da PEC Eleitoral

O relator, ministro André Mendonça, decide levar a julgamento da Corte ações sobre medida que libera R$ 41,2 bi às vésperas de eleição

ANDRÉ DE SOUZA
andre.renato@bsb.oglobo.com.br
BRASÍLIA

O ministro André Mendonça, do Supremo Tribunal Federal (STF), decidiu levar para julgamento no plenário da Corte duas ações questionando a proposta de emenda à Constituição (PEC) Eleitoral, que criou uma série de benefícios sociais às vésperas das eleições.

Críticos afirmam que o projeto, que liberou gastos de R$ 41,2 bilhões, driblou leis eleitorais, regras fiscais e a própria Constituição, ao desequilibrar a disputa presidencial.

Na prática, isso significa que o relator não vai tomar sozinho uma decisão sobre o assunto. As ações foram apresentadas pelo partido Novo e pela Associação Brasileira de Imprensa (ABI). O Novo pediu a derrubada da PEC.

Já a ABI, afirmando reconhecer o aumento da miséria e da fome, pediu que os benefícios sociais previstos na PEC sejam concedidos apenas se a Justiça Eleitoral reconhecer a "configuração de grave e urgente necessidade pública" e que o governo federal seja proibido de explorar a medida eleitoralmente.

Promulgada em julho, a PEC Eleitoral instituiu um estado de emergência para autorizar a ampliação de programas sociais no período pré-eleitoral — como a elevação do Auxílio Brasil de R$ 400 para R$ 600 e a criação do Auxílio Caminhoneiro e do Auxílio Taxista, ambos de R$ 1 mil mensais —, o que é vedado por lei, e permitir gastos acima do teto, ferindo a âncora fiscal que limita as despesas públicas ao valor do ano anterior, corrigido pela inflação.

A decisão de Mendonça não significa que o julgamento está perto de ocorrer. Primeiramente, há um prazo para que algumas autoridades prestem informações sobre o tema. Depois que o ministro tiver recebido as respostas e liberar de fato para julgamento no plenário, será preciso que o presidente da Corte marque uma data.

O atual presidente do STF, Luiz Fux, será substituído em setembro pela ministra Rosa Weber.

Mendonça aplicou nas ações o chamado rito abreviado. Isso é possível para assuntos que têm "especial significado para a ordem social e a segurança jurídica". Nesse caso, o relator pede primeiramente informações às autoridades, para depois liberar o julgamento no plenário.

Assim, Mendonça deu dez dias para que os presidentes da Câmara dos Deputados, Arthur Lira (PP-AL), e do Senado, Rodrigo Pacheco (PSD-MG), prestem informações. Depois disso, a Advocacia-Geral da União (AGU) terá cinco dias se manifestar, e a Procuradoria-Geral da República (PGR), mais cinco dias.

Inflação da Argentina atinge 7,4% em julho e supera a Venezuela

Em 12 meses, alta de preços chega a 71%, a sétima maior do mundo. Banco Central do país eleva taxa básica de juros para 69,5% ao ano

LUIS ROBAYO/AFP

Crise. Movimentos sociais estão acampados desde quarta-feira na Praça de Maio, em frente à Casa Rosada, para pedir melhores salários e auxílio do governo

JANAÍNA FIGUEIREDO
janaina.figueiredo@oglobo.com.br
BUENOS AIRES

Quando assumiu o comando da pasta econômica, no fim de julho, o novo superministro argentino, Sergio Massa, antecipou que, em matéria de inflação, os próximos meses seriam difíceis. O que Massa não avisou foi que em julho, mês em que a Argentina teve dois ministros da Economia, o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) do país superaria até mesmo o da Venezuela de Nicolás Maduro.

De acordo com dados divulgados ontem pelo Instituto Nacional de Estatísticas e Censo (Indec, o IBGE argentino), em julho o IPC teve variação positiva de 7,4%, a maior desde abril de 2002, quando ficou em 10,4%. Até agora, o índice mais alto deste ano havia sido os 6,7% de março.

No acumulado do ano, a inflação chega a 46,2% e, nos últimos 12 meses, a 71%.

Os números, segundo informação da consultoria independente Observatório Venezuelano de Finanças (OVF), superam o da Venezuela no mesmo mês, que ficou em 5,3% — uma forte desaceleração frente a junho, quando atingiu 14,5%.

Nos primeiros sete meses de 2022, a inflação acumulada da Venezuela, sempre de acordo com o OVF, foi de 62%, e o índice de julho foi o quarto mais baixo do ano. Depois de cinco anos de hiperinflação, o governo Maduro conseguiu uma redução do aumento de preços a partir do fim do ano passado, em grande medida, porque, na prática, a economia foi dolarizada.

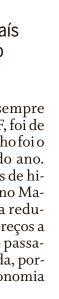
POBREZA SOBE A QUASE 40%

A situação da Argentina é extremamente delicada, e economistas locais já estimam que o país poderia terminar o ano com uma taxa de inflação de três dígitos. Em junho, a inflação aumentou 5,3%, e o acumulado dos 12 meses foi de 64%.

Com estes dados, a Argentina já ocupa o sétimo lugar no ranking mundial de taxas de inflação, atrás de Líbano (211%), Sudão (199%), Venezuela (170%), Síria (139%), Zimbábue (131%) e Turquia (78%), de acordo com informações do site Infobae.

Consultorias de prestígio no país, como a Fundação de Pesquisas Econômicas Latino-americanas (Fiel), estimam que a Argentina poderia encerrar o ano com inflação de 112,4%. Outras projeções oscilam entre 90% e 95%.

Em seu último relatório, publicado na primeira semana de agosto, o Banco Central da República Argentina (BCRA), com base em projeções de economistas privados, estima IPC de 90% este ano, bem acima dos 76% calculados um mês antes.

CENÁRIO NA AL

País	Inflação
Argentina	7,4%
Venezuela	5,3%
Chile	1,4%
Peru	1%
Colômbia	0,8%
Uruguai	0,77%
Paraguai	0,7%
Equador	0,2%
Brasil	-0,68%

Fonte: Infobae e IBGE — Editoria de Arte

Também ontem, pouco antes da divulgação do IPC, o BC argentino elevou sua taxa básica de juros, a Leliq, em 9,5 pontos percentuais, de 60% para 69,5% ao ano. É a maior alta desde 2019. Na semana passada a taxa já havia subido de 52% para 60%, ou seja, em apenas 15 dias houve um aumento de 17,5 pontos percentuais.

O clima no país é de tensão e preocupação pela escalada de preços nos próximos meses. Na noite de quarta-feira, movimentos sociais acamparam em frente à Casa Rosada para pedir melhores salários e auxílio do governo, num momento em que a fome ronda muitas famílias argentinas.

O número de pessoas em situação de insegurança alimentar cresce a cada mês, e as ruas de Buenos Aires são um reflexo do processo acelerado de empobrecimento da população.

Em meio às disputas políticas dentro do governo de Alberto Fernández e até na oposição — esta semana, a agenda política foi dominada pela guerra na coalizão Juntos pela Mudança, integrada pelo ex-presidente Mauricio Macri —, a taxa de pobreza se aproxima de 40%.

— Enquanto nós brigamos, os argentinos estão passando fome. O kirchnerismo está rindo da oposição, e o país ficando cada dia mais pobre — desabafou o senador Luis Juez, um veterano da política argentina, em entrevista a um canal de TV local.

DADO PREOCUPA GOVERNO

Já a Casa Rosada opta por um discurso desconectado da realidade, na tentativa de acalmar os ânimos e transmitir confiança em um governo que, para muitos, tem em Massa sua última chance de dar certo.

— Existe uma sensação de estabilização em relação a muitos temas — afirmou ontem a porta-voz do governo, Gabriela Cerruti.

Ela destacou o aumento no valor das ações de empresas locais e bônus argentinos nas últimas duas semanas, e a vitória do governo em enfrentar o que chamou de "uma tentativa de corrida cambial". Perguntada sobre a inflação de julho, porém, Gabriela não escondeu a preocupação:

— Claro que não é o número que achamos que devemos ter. Essa é uma das prioridades do governo. Quando estão em jogo movimentos especulativos, está em jogo a mesa dos argentinos — afirmou a porta-voz.

Dados recentes do Unicef Argentina indicam que mais de um milhão de crianças não satisfaz suas necessidades básicas de alimentação; cerca de 20% dos argentinos foram obrigados a se endividar para cobrir despesas diárias; e quase 20% suspenderam a compra de medicamentos.

NA WEB
A PEDIDO DOS EUA
Argentina autoriza confisco de avião
Boeing 747 de empresa venezuelana está retido em Buenos Aires desde junho

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

SEM DETALHAMENTO

Secretário de Justiça de Biden diz que aprovou pessoalmente buscas na residência de Trump

WASHINGTON

Três dias após a operação de busca na casa do ex-presidente Donald Trump na Flórida, o secretário de Justiça dos EUA, Merrick Garland, rompeu o silêncio ontem e disse que aprovou pessoalmente a varredura do FBI. Ele anunciou ter pedido a quebra do sigilo do mandado judicial referente à batida policial e afirmou que a lei o impede de divulgar detalhes da investigação que levou à ação — que motivou críticas da oposição republicana de que o governo do presidente Joe Biden estaria aparelhando o Judiciário.

—Aprovei pessoalmente a decisão por um mandado de busca —confirmou o secretário, ressaltando que o mandado foi autorizado pela Justiça. —O Departamento não toma tais decisões levianamente.

Segundo a imprensa americana, a operação fez parte de uma investigação que apura se Trump teria pego documentos sigilosos ao deixar a Casa Branca, em vez de entregá-los ao Arquivo Nacional, como prevê a lei. De acordo com o jornal Washington Post, documentos sigilosos sobre armas nucleares estariam entre os itens buscados. O silêncio do secretário, que evita os holofotes, deixava a gestão de Biden sob pressão para explicar a varredura na residência de Mar-A-Lago: nunca antes um ex-ocupante da Casa Branca havia sido alvo de uma ação do tipo.

Os republicanos alegam que o ex-presidente colaborava com a Justiça e que a ação foi injustificável às vésperas das eleições legislativas de novembro e em meio a indicações de que Trump concorrerá novamente à Presidência em 2024. A retórica foi mantida pelo ex-presidente em suas declarações após a fala de Garland.

Em uma postagem na rede social Truth Social, Trump disse que seus advogados tinham uma relação "muito boa" com os investigadores federais e que eles "poderiam ter o que quisessem".

Mas Garland disse que antes de uma operação do tipo sempre se buscam formas "menos intrusivas" de obter informações em uma investigação, dando a entender que outras opções não deram resultado. Ontem mais cedo, a imprensa dos EUA informou que o ex-presidente teria sido intimado em junho a entregar a papelada ao Arquivo Nacional.

Junto com a quebra do sigilo do mandado, Garland também pediu que a lista dos itens recolhidos na casa de Trump venha a público —os pedidos foram apresentados a um tribunal federal da Flórida quase em paralelo à sua fala. O juiz Bruce Reinhart, titular do tribunal, solicitou que o Departamento de Justiça apresente uma cópia de sua moção aos advogados de Trump até as 15h (16h no Brasil) de hoje. Então, deve haver tempo hábil para que a defesa do ex-presidente decida se quer recorrer.

> *"O Departamento não toma tais decisões levianamente"*
>
> **Merrick Garland,** secretário de Justiça americano

> *"Até o esclarecimento, as suspeitas continuarão"*
>
> **Lindsey Graham,** senador republicano

INTERESSE PÚBLICO

Não está claro qual será o posicionamento de Trump, que anunciou na segunda-feira que sua "linda casa" havia sido "invadida e ocupada por um grande grupo de agentes do FBI".O republicano, porém, tem em suas mãos uma cópia do mandado e da lista dos itens que foram levados e escolheu não divulgá-los ao público.

Garland afirmou que decidiu comentar a operação agora porque o ex-presidente já a havia tornado pública, citando também as "circunstâncias ao redor" do caso e o "substantivo interesse público" no assunto. O governo Biden afirmou que não teve informações antecipadas sobre a operação.

—A adesão fiel ao estado de Direito é um pilar do Departamento de Justiça e da nossa democracia —disse o secretário —Os homens e mulheres do FBI e do Departamento de Justiça são dedicados, patriotas e servidores públicos.

Nos últimos dias, vários republicanos, incluindo o ex-vice-presidente Mike Pence, pediram mais esclarecimentos e criticar o Departamento de Justiça. As vagas declarações de ontem não os acalmou:

"O que busco é o motivo para a busca. Será que a informação fornecida ao juiz foi suficiente e necessária para autorizar a batida na casa do ex-presidente a 90 dias das eleições legislativas?", indagou o senador republicano Lindsey Graham, da Carolina do Sul, em comunicado. "Peço —insisto, na verdade —, que o Departamento de Justiça e o FBI esclareçam por que esse curso de ação foi necessário. Até que isso seja feito, as suspeitas vão continuar a se acumular."

Para endossar a versão republicana de que Trump colaborou com as investigações, a própria imprensa conservadora divulgou na terça a notícia sobre a intimação de junho. Após a intimação, Trump chegou a receber uma inspeção do Departamento de Justiça em Mar-A-Lago. Não se sabe ao certo o que a intimação de junho buscava, mas foi simultânea a entrevistas com pessoas que trabalhavam no governo Trump para entender melhor como o presidente lidava com documentos sigilosos.

Sob ameaça de ação judicial, o republicano já havia devolvido à Justiça em janeiro 15 caixas com documentos. As autoridades suspeitassem que itens haviam ficado para trás, mas Garland não esclareceu quando ou como chegaram a essa conclusão.

Desde a operação de segunda, vieram à tona diversos relatos de que Trump era pouco cauteloso com os registros. O presidente rasgava papéis importantes para indicar que um debate havia chegado ao fim. Em alguns casos, jogava os registros no vaso sanitário — funcionários relatavam que a equipe tinha a preocupação de pegar os pedaços, secá-los e colá-los novamente para garantir que nenhuma lei seria violada.

Todos os documentos oficiais de um presidente, triviais ou não, são considerados de propriedade pública, segundo a Lei de Registros Presidenciais de 1978. Quando o presidente deixa o cargo, esses papéis vão para o Arquivo Nacional e, mais tarde, são encaminhados para a biblioteca presidencial. É tradição nos EUA que cada ex-mandatário ganhe um prédio próprio para guardar seu legado.

O imbróglio vem em uma semana atribulada para o ex-presidente. Na quarta, Trump prestou depoimento à Procuradoria de Nova York, que conduz uma investigação civil sobre suspeitas de evasão fiscal em seus negócios empresariais. Trump, contudo, invocou mais de 400 vezes a Quinta Emenda da Constituição americana, que diz respeito ao direito de não se incriminar, para não responder às perguntas.

DREW ANGERER/GETTY IMAGES/AFP

Silêncio rompido. Secretário de Justiça em Washington; Garland pediu a quebra do sigilo do mandado referente à batida policial e afirmou que a lei o impede de divulgar detalhes da investigação

Republicanos prometem vingança se vencerem eleições legislativas

Apesar de limitados, poderes no Congresso podem atrapalhar governo Biden

BILLY HOUSE
LAURA LITVAN
Da Bloomberg
NOVA YORK

Se saírem vitoriosos das eleições legislativas de novembro, os republicanos prometem não perder tempo para investigar a varredura feita na segunda pelo FBI na casa do ex-presidente Donald Trump. Juram também esmiuçar outras investigações que envolvem o antigo ocupante da Casa Branca, sinalizando que não hesitarão em travar um cabo de guerra com o governo do presidente Joe Biden.

Líderes partidários e quadros alinhados para assumir o comando de comissões parlamentares caso os republicanos recuperem a maioria em uma ou ambas Casas do Congresso já se comprometeram a realizar audiências e emitir intimações após a busca.

O principal republicano no Comitê de Inteligência da Câmara, Mike Turner, de Ohio, já escreveu para o Arquivo Nacional demandando que os funcionários preservem os documentos e comunicações referentes ao pedido de investigação feito pelo órgão ao FBI. A solicitação, aparentemente, foi o que desatou a ação.

A resposta, disse Turner, deve ser redigida de uma forma "potencialmente responsiva a um processo, solicitação, investigação ou intimação do Congresso que possa ser iniciada ou realizada por um comitê do Congresso ou qualquer outra entidade investigativa".

Há pouca coisa que os republicanos possam fazer agora, já que são minoria no Congresso. Mas, se recuperarem o controle de ao menos uma das Casas, podem ter a possibilidade de emitir intimações e até realizar investigações amplas com potencial para chegarem até o presidente Joe Biden. A Casa Branca afirma que não teve informações antecipadas sobre a busca em Mar-A-Lago.

Com o presidente ainda com poder de vetar legislação, as investigações seriam uma das vias mais visíveis para os republicanos exercerem autoridade. As audiências que o partido realizou após o ataque em Benghazi, na Líbia, em 2012, duraram meses e não impactaram muito o governo do então presidente Barack Obama. Foram eficazes, porém, em pôr sob os holofotes democratas importantes, como a então secretária de Estado Hillary Clinton. Em 2016, ela seria derrotada por Trump na corrida pelo Salão Oval.

O atual líder republicano na Câmara, Kevin McCarthy, que está de olho para substituir Nancy Pelosi na Presidência da Casa, prometeu imediatamente "fazer tudo o que for possível". Em um tuíte, o deputado alertou o secretário de Estado, Merrick Garland, para "preservar documentos e limpar o calendário".

Já o deputado Jim Jordan, principal republicano na Comissão de Justiça da Câmara e aliado de Trump, insistiu que Biden politizou o Departamento de Justiça. Ele exige que Garland e o diretor do FBI, Christopher Wray, indicado por Trump, sejam interrogados nesta semana por sua comissão. Ele não tem, contudo, poder para marcar audiências.

ONU vê risco de 'catástrofe' em usina nuclear da Ucrânia

Arredores da central de Zaporíjia, desde março ocupada por forças da Rússia, vêm sendo palco de operações militares

ED JONES / AFP

Impasse. Embaixadores ucraniano na ONU, Sergiy Kyslytsya (esq.), e russo, Vasily Nebenzya (dir.): sem acordo para envio de inspetores avaliarem complexo

NOVA YORK

O secretário-geral da ONU, António Guterres, alertou ontem para o risco de uma "catástrofe" na central nuclear de Zaporíjia, no Sul da Ucrânia. O alerta foi feito por ocasião de uma reunião de emergência do Conselho de Segurança, marcada por mais um pedido para que inspetores da agência atômica da ONU sejam autorizados a entrar no complexo, algo impossível hoje por causa dos confrontos entre russos e ucranianos em seus arredores.

O chefe da ONU pediu o fim "imediato" das "atividades militares" perto do complexo nuclear, o maior da Europa, que está ocupado por forças russas desde março. Guterres pediu também que os soldados russos deixem o espaço e levem junto suas armas, afirmando que a usina "não deve ser usada para operações militares".

"Infelizmente, em vez de desescalar, nos últimos dias houve relatos de incidentes profundamente preocupantes que, se continuarem, podem levar a uma catástrofe", disse ele, em comunicado, pedindo um acordo de "nível técnico" para desmilitarizar um perímetro de segurança ao redor do complexo, algo também apoiado pelo Departamento de Estado dos EUA ontem.

Na reunião do Conselho de Segurança, o diretor-geral da Agência Internacional de Energia Atômica (AIEA), Rafael Grossi, afirmou que, embora não haja risco imediato, a situação em Zaporíjia é grave.

— A situação nas centrais nucleares e, em particular, na central de Zaporíjia se deteriorou rapidamente, a ponto de se tornar muito alarmante — disse Grossi, que participou por videoconferência.

Ele também defendeu o envio imediato de inspetores, algo que depende de um acordo entre russos e ucranianos, uma vez que a missão passará por territórios controlados pelos dois lados e precisará de um cessar-fogo, ao menos temporário, para realizar os trabalhos em segurança.

— A AIEA está pronta para realizar tal missão, nós não podemos permitir que esses incidentes dos últimos meses se repitam — disse Grossi, referindo-se aos combates nos arredores da usina.

TROCA DE ACUSAÇÕES

Próxima à cidade de Enerhodar, às margens do rio Dnipro, a usina abriga seis dos 15 reatores ucranianos e tem capacidade de fornecer energia a 4 milhões de residências.

Durante a reunião na ONU, representantes de Moscou e Kiev voltaram a trocar acusações sobre a responsabilidade pelos ataques contra a usina — o encontro terminou sem um acordo para o envio dos inspetores, apesar dos dois lados se dizerem favoráveis à iniciativa.

Mais cedo, Vladimir Rogov, integrante da administração regional que o Kremlin instalou na área, disse que os ucranianos "voltaram a bombardear a central nuclear de Zaporíjia e o território ao seu redor" usando mísseis e artilharia pesada. Ele declarou também que "vários sensores de radiação foram danificados".

Já o presidente ucraniano, Volodymyr Zelensky, disse que a segurança de Zaporíjia só estará garantida se todas as forças de Moscou deixarem a central nuclear e afirmou que projéteis russos caíram dentro do complexo ontem.

— O que está acontecendo agora em torno da central nuclear de Zaporíjia é um dos maiores crimes do Estado terrorista — disse Zelensky. — A Rússia mais uma vez chegou ao fundo do poço na História mundial do terrorismo. Ninguém mais usou uma usina nuclear de forma tão óbvia para ameaçar o mundo inteiro e apresentar algumas condições.

Até o momento, Moscou e Kiev reiteram que não houve vazamento de material, mas a troca de acusações sobre a intensificação de ataques nas últimas semanas aumentou as preocupações sobre a segurança da usina.

Zaporíjia foi ocupada pelos russos em 4 de março, após uma batalha apontada como de extremo risco pela AIEA. Instalações chegaram a ser danificadas por foguetes e por disparos de artilharia, mas não houve danos nos reatores em operação.

Mesmo sob controle russo, a usina ainda é operada por funcionários ucranianos, que, de acordo com relatos de Kiev, trabalham em regime de "semiliberdade". Estima-se que 500 militares russos estejam na central, também usada como local de armazenamento de armas e equipamentos de combate.

Desde março, autoridades locais e a AIEA vêm alertando para os riscos de incluir reatores atômicos em uma estratégia de combate. Na quarta-feira, os países do Grupo dos Sete, que reúne algumas das economias mais industrializadas do planeta — e alinhadas aos EUA —, afirmaram que a ocupação de Moscou na usina "põe a região em risco".

Explosão na Crimeia destruiu ao menos oito caças da Rússia

Imagens sugerem danos extensos em base aérea, contradizendo Moscou

KIEV

Imagens de satélite mostraram danos aparentemente extensos em edifícios e aeronaves na base aérea russa na Península da Crimeia, onde grandes explosões foram registradas na terça. Imagens divulgadas pela Planet Labs, uma empresa de imagens de satélite na quarta, pareciam mostrar pelo menos três crateras de explosão em áreas onde havia aviões estacionados.

A Rússia atribuiu as explosões a um incêndio acidental em um depósito de munições, enquanto a Ucrânia negou oficialmente ter atacado a base na Crimeia, que é sede da frota russa do Mar Negro e foi anexada pelo governo de Vladimir Putin em 2014, depois de ter sido cedida a Kiev durante o período soviético.

O New York Times revisou imagens de satélite da Base Aérea de Saki, coletadas pelo Planet Labs horas antes e um dia após as explosões. As imagens mostram ao menos oito aviões — caças-bombardeiros Su-24 e Su-30, especificamente — destruídos, todos estacionados na pista oeste da base. Os aviões custam dezenas de milhões de dólares cada. Além disso, dois prédios parecem ter sido destruídos, e danos e grandes marcas de incêndio foram observados em outros pontos. Outros setores, contudo, pareciam intactos, incluindo vários helicópteros e um grande depósito de munição.

O presidente da Ucrânia, Volodymyr Zelensky, disse na noite de quarta que a Rússia sofreu perdas significativas nas explosões:

— Em apenas um dia, os ocupantes perderam 10 aeronaves de combate, nove na Crimeia e mais uma na direção de Zaporíjia — disse em seu discurso noturno à nação, citando um número que contradiz a contagem do NYT.

Veículos blindados russos, depósitos de munição e rotas logísticas também foram destruídos, acrescentou Zelensky, na primeira vez em que abordou publicamente as explosões na Crimeia.

MAXAR TECHNOLOGIES / AFP

Antes e depois. Imagens indicam ao menos três crateras em base de Saki

Autoridades russas negaram que ataques ucranianos sejam a causa das detonações. Sob anonimato, um alto funcionário ucraniano disse que as explosões se deveram a um ataque lançado com a ajuda de guerrilheiros, mas não foi mais específico, e o Exército ucraniano não reconheceu qualquer envolvimento.

Analistas militares disseram que a Ucrânia não tem mísseis que possam atingir a base a partir do território que controla, a mais de 160 km de distância, e que é improvável que seus jatos penetrassem tão longe no espaço aéreo controlado pela Rússia.

O Ministério da Defesa russo a princípio minimizou a extensão dos danos, negando haver vítimas e equipamentos destruídos. Posteriormente, oficiais russos disseram que ao menos uma pessoa foi morta e mais de 10 ficaram feridas.

Economistas pedem que EUA devolvam fundos afegãos

Mais de 70 expoentes da área dizem em carta que bloqueio de reservas de US$ 7 bilhões agrava miséria no país da Ásia Central

WASHINGTON

Dezenas de economistas renomados pediram ontem que o governo dos Estados Unidos libere para o Afeganistão US$ 7 bilhões (R$ 35,7 bilhões) que foram congelados quando o Talibã voltou ao poder no país da Ásia Central, há um ano. O bloqueio desse montante, que, somado a outras sanções, chega a equivaler a um terço do PIB afegão de 2020, significou a paralisação da economia país e gerou uma das maiores contrações econômicas da História.

"Estamos profundamente preocupados com a grave catástrofe econômica e humanitária desencadeada no Afeganistão e, em particular, com o papel que a política dos EUA desempenhou nela", alertaram 71 economistas e especialistas em desenvolvimento em uma carta endereçada ao presidente Joe Biden e à secretária do Tesouro, Janet Yellen.

"Sem acesso às suas reservas estrangeiras, o Banco Central do Afeganistão não pode desempenhar suas funções normais e essenciais", escreveram. "Sem um Banco Central em funcionamento, a economia do Afeganistão, sem surpresa, entrou em colapso."

Os signatários da carta incluem o Prêmio Nobel de Economia Joseph Stiglitz e Yanis Varoufakis, que foi o ministro das Finanças da Grécia quando o país negociou com seus credores após o colapso econômico de 2008. Também assinam os especialistas em desenvolvimento Richard Jolly, da Universidade de Sussex, no Reino Unido, e Jayati Ghosh, da Universidade Jawaharlal Nehru, em Nova Délhi.

VÍTIMAS DO 11 DE SETEMBRO

Na carta, eles argumentam que os EUA não podem justificar a continuidade do bloqueio das reservas que ficaram congeladas em bancos dos EUA quando o governo anterior de Cabul, apoiado por Washington, foi derrubado pelo Talibã em agosto de 2021. O governo americano alega que o dinheiro foi reservado para indenizar vítimas dos atentados do 11 de Setembro de 2001, cometidos pela al-Qaeda de Osama bin Laden, que o governo do Talibã da época foi acusado de abrigar.

"Setenta por cento das famílias afegãs não podem atender às suas necessidades básicas, e três milhões de crianças correm o risco de desnutrição", denunciaram os economistas. Eles lembraram que a situação se agrava com os US$ 2 bilhões bloqueados por Reino Unido, Alemanha e Emirados Árabes Unidos. "Essas reservas eram cruciais para o funcionamento da economia afegã, em particular para gerir a oferta monetária, estabilizar a moeda e pagar as importações das quais o país depende", disseram.

Os economistas concluem dizendo que "os US$ 7 bilhões pertencem inteiramente aos afegãos" e que "devolver menos do que o valor total prejudicaria a recuperação de uma economia devastada".

Agência da ONU se alia a petrolíferas na Amazônia

Organização de desenvolvimento sustentável faz parceria com empresas poluidoras para gerar crescimento em países pobres e de renda média, mas muitas vezes indo contra os interesses das comunidades que deveria ajudar

SARAH HURTES
JULIE TURKEWITZ
Do New York Times
RESGUARDO BUENAVISTA, COLÔMBIA

Nas bordas da Amazônia colombiana, em uma aldeia indígena cercada por plataformas de petróleo, o povo siona tinha um dilema. O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Pnud) acabara de anunciar um pacote de ajuda de cerca de R$ 10 milhões. Para a aldeia, sem água encanada e com serviço instável de luz, o dinheiro significava comida e oportunidade.

Mas o programa de ajuda fazia parte de uma parceria entre a agência da ONU e a multinacional do petróleo GeoPark. A empresa tem contratos para explorar poços perto da reserva siona, incluindo um em suas terras ancestrais. Para o povo, explorar petróleo na reserva Buenavista equivale a drenar o sangue da terra.

A colaboração exemplifica como uma das maiores organizações de desenvolvimento sustentável do mundo faz parcerias com poluidores, incluindo atores que às vezes trabalham contra os interesses das comunidades que a agência deveria ajudar.

Do México ao Cazaquistão, as parcerias são parte de uma estratégia que trata as petrolíferas não como vilãs ambientais, mas grandes empregadoras que podem levar luz, água potável e treinamento profissional a áreas distantes, gerando crescimento em países pobres e de renda média.

Mas documentos e entrevistas com funcionários atuais e antigos mostram que, em paralelo às parcerias com petrolíferas, a ONU também reprimiu a oposição local à exploração, realizou análises de negócios para a indústria e trabalhou para tornar mais fácil para as empresas continuarem operando em áreas sensíveis.

FEDERICO RIOS/THE NEW YORK TIMES/16-5-2022

Tática. Para líder comunitário Mario Erazo Yaiguaje, ex-governador de reserva indígena, parceria com Pnud foi 'acordo do ano' para petrolífera na Colômbia

O Pnud na Colômbia, em particular, trabalhou com o governo e a indústria petrolífera para compilar dossiês sobre opositores. Não há indícios de que esses dossiês foram usados para atacar alguém, mas, em um país onde ativistas ambientais são mortos em uma taxa maior do que em qualquer outro lugar do mundo, as pessoas se sentem sob ameaça.

O Pnud disse apoiar uma transição para a energia limpa e não incentivar a exploração do petróleo. Mas Achim Steiner, chefe da agência, disse que sua missão é tirar as pessoas da pobreza, e que isso muitas vezes significa trabalhar em países que dependem de carvão, petróleo e gás.

— Temos de começar onde as economias estão hoje — disse Steiner . — Não vejo contradições, mas há uma tensão.

Além disso, há uma pressão para arrecadar fundos. Destes, 3% a 10% são doações. Autoridades, apoiadas por auditorias da própria agência, dizem que isso pressiona os funcionários de desenvolvimento a encontrar doadores nos países designados, mesmo quando trabalham contra os interesses da agência. E-mails mostram que funcionários se irritaram por ter de limpar a barra das empresas mais sujas do mundo – um processo apelidado de "lavagem azul", devido à cor característica da ONU.

Como parte do orçamento de R$ 40 bilhões da agência, o dinheiro do setor de energia é uma ninharia: cerca de R$ 30,5 milhões por ano, segundo dados fornecidos pelo Pnud. Mas localmente esse dinheiro pode ter efeitos descomunais.

EFEITOS NA COLÔMBIA

Em nenhum lugar isso é mais sentido do que na Colômbia, onde petrolíferas, governo, grupos armados e ambientalistas se enfrentam pelo futuro da Amazônia. O desmatamento atingiu níveis recordes.

Até o ano passado, o povo siona via a agência como aliada. Então veio a parceria com a GeoPark. Mario Erazo Yaiguaje, um líder comunitário e ex-governador da reserva de Buenavista, suspeitava que o programa era uma tentativa da petrolífera para cooptar a aldeia.

Os siona de Buenavista vivem em casas de madeira na divisa com o Equador na Amazônia. A região é palco de conflitos há gerações, e o povo vê as petrolíferas como a fonte de seus problemas, atraindo tanto rebeldes de esquerda, que atacaram os oleodutos da área, quanto soldados que são enviados para proteger a infraestrutura. A violência é tanta que um dos mais altos tribunais do país classificou os siona como em "risco de extermínio".

A ONU anunciou sua parceria com a GeoPark em um momento de controvérsia. A empresa já era alvo de uma ação judicial por derramamento de óleo na região. Então, uma organização local acusou publicamente a GeoPark de contratar um grupo armado para ameaçar os opositores da exploração de petróleo. A empresa negou a alegação.

Erazo viu o acordo com a ONU como uma tática.

— Estavam limpando o nome — disse. — Quando vimos que a GeoPark dava dinheiro ao Pnud, percebemos que haviam feito o acordo do ano.

A GeoPark disse que não tem interesse em fazer perfurações na reserva dos siona e tomou medidas para desistir do arrendamento no território. Ela disse que sua parceria com a agência visava ajudar as comunidades que sofreram economicamente durante a pandemia. O dinheiro nunca foi destinado aos siona, disse.

Diferentemente de toda a ONU, a agência não recebe taxas de países-membros, e as doações vêm principalmente de governos e fundos globais. Ex-funcionários dizem que o relacionamento atual com grandes empresas de energia pode ser atribuído em parte a uma briga com um dos maiores benfeitores da agência, um fundo sem fins lucrativos chamado Global Environmental Facility, que recolhe dinheiro de governos para enfrentar grandes desafios planetários.

Em 2011, Monique Barbut, a principal executiva do fundo na época, convenceu-se de que o Pnud estava muito focado em arrecadar dinheiro, com pouco para mostrar.

— Essas pessoas não prestavam contas a ninguém — disse Barbut em entrevista.

Ela começou a cortar o financiamento. Os cortes coincidiram com os efeitos da crise financeira global e um aumento da demanda por ajuda ao desenvolvimento. Assim, o Pnud passou a apostar cada vez mais em arrecadar fundos. As empresas de energia estavam entre os alvos.

Justiça do Peru abre sexta investigação contra Castillo

Chefe de Estado, que tem imunidade, é acusado de comandar uma suposta rede criminosa de corrupção e lavagem de dinheiro

MARINA GONÇALVES
marina.goncalves@oglobo.com.br

O Ministério Público peruano abriu uma nova investigação contra o presidente Pedro Castillo, a sexta em pouco mais de um ano de mandato, e contra o atual ministro dos Transportes e Comunicações, Geiner Alvarado, ambos acusados de comandar uma suposta rede criminosa de corrupção e lavagem de dinheiro a partir de licitações públicas. O caso é o mesmo que envolve a cunhada do presidente, Yenifer Paredes, que se entregou na noite de quarta-feira após dois dias de buscas da polícia.

Alvarado é investigado por fatos ocorridos quando era ministro da Habitação, cargo que ocupou até a semana passada, por supostas irregularidades em obras em Anguía, na província de Cajamarca, onde Castillo nasceu. Na terça, foram detidos José Nenil Medina, prefeito de Anguía, e os irmãos empresários Hugo e Angie Espino, donos de uma pequena empresa que teria ganhado licitações milionárias graças à relação com o presidente. Os irmãos teriam realizado visitas ao palácio do governo em Lima, por intermédio de Yenifer e da mulher do presidente, Lilia Paredes, antes de vencerem as licitações para obras em Cajamarca.

As investigações foram abertas embora o presidente tenha imunidade judicial e, portanto, não possa ser processado enquanto estiver no cargo.

— Tudo isso aumenta ainda mais a tensão política contra um presidente que tem sérias limitações — disse ao GLOBO Fernando Tuesta, professor da Pontifícia Universidade Católica do Peru. — Castillo, por sua vez, usa um discurso populista para se defender, utilizando o argumento de "ricos contra os pobres" e culpando os grupos políticos que estão no poder. É verdade que há grupos que não o querem como presidente, mas esse não é o único motivo para que seja investigado. Há indicações de que houve uma conjunção de esforços para tirar proveitos. Estamos diante de um governo de amadores, que deixaram evidências por toda parte.

MINISTÉRIO PÚBLICO DO PERU/AFP/10-8-2022

Em família. Investigação também envolve Yenifer Paredes, cunhada do presidente que se entregou à Justiça (à esq.) na quarta-feira

Na terça, em uma ação inédita no país, agentes fizeram buscas no palácio do governo, atrás da cunhada do presidente, irmã mais nova da primeira-dama. Um dia depois, entraram na casa da família de Castillo, na remota aldeia de Chugur. Yenifer se entregou horas depois. O MP pede 10 dias de prisão preventiva, mas não se sabe se ela ficará detida ou em prisão domiciliar.

Antes de ser incluído na investigação, na noite de terça, Castillo disse que a ação fazia parte de um "plano da mídia para retirá-lo do poder em cumplicidade com a oposição de direita no Congresso".

Adriana Urrutia, diretora da Escola de Ciência Política da Universidade Antonio Ruiz de Montoya, destaca a crescente "judicialização da política" no país, fenômeno comum na América Latina e que tem forte componente midiático.

— Como presidente, Castillo tem imunidade. Mas, pela primeira vez na história, a Promotoria decidiu, ainda assim, investigar um presidente em exercício. Isso faz com que diferentes atores políticos ficam na expectativa do que a Justiça possa fazer — disse Urrutia. — Toda a operação foi midiática. E até agora não há evidências concretas que o condenem.

A cunhada de Castillo é a quarta pessoa do entorno presidencial investigada no caso. Os outros são um sobrinho do presidente, que atuava como seu assessor, e seu ex-ministro dos Transportes, ambos foragidos, além do ex-secretário da Presidência Bruno Pacheco, que se entregou na semana passada e negocia um acordo de colaboração com o MP.

DISPUTA COM O CONGRESSO

Desde que Castillo assumiu, em julho de 2021, o Congresso, controlado pela oposição, já tentou afastá-lo duas vezes, sem sucesso. Agora, mesmo com o novo caso, Tuesta crê ser improvável que o Legislativo tenha força para destituí-lo.

— Por que Castillo não cai? Não porque o Congresso não tenha os votos para destituí-lo, mas porque seu desempenho é ainda pior — disse o professor da Universidade Católica. — É um Congresso com 130 parlamentares, dos quais 38 mudaram de grupo político em um ano de governo. Não há coesão partidária, vários congressistas são inexperientes e muitos também estão envolvidos em casos de corrupção. A população rejeita mais o Congresso do que Castillo.

NA WEB
VARÍOLA DOS MACACOS
Secretários pedem emergência em saúde
Proposta do Conass ocorre diante do aumento de casos; OMS e EUA já decretaram

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

NOITES MELHORES

Brasil avalia nova droga contra insônia tida como promissora por Oxford

BERNARDO YONESHIGUE
bernardo.yoneshigue@oglobo.com.br

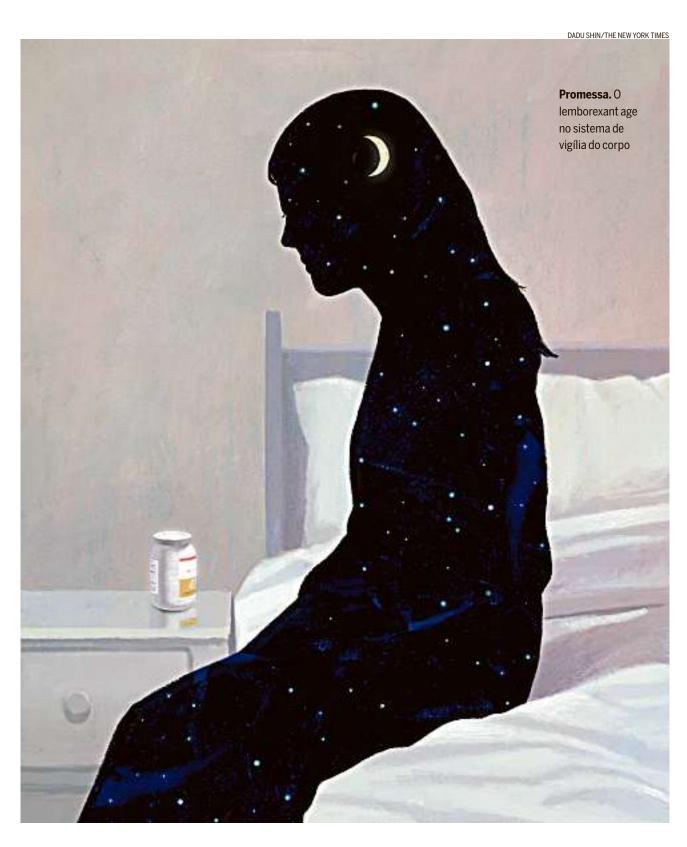
Motivo de preocupação para 73 milhões de brasileiros, segundo a Associação Brasileira do Sono (ABS), a insônia conta com algumas abordagens médicas, inclusive medicamentosas. Mas muitos remédios disponíveis hoje trazem efeitos colaterais graves, como dependência ou até a piora do sono a longo prazo. Para tirar a dúvida, um time de pesquisadores da Universidade de Oxford resolveu analisar as melhores alternativas no mercado. Chegou a um fármaco tido como promissor: o lemborexant.

Vendido com o nome comercial de Dayvigo nos Estados Unidos, onde foi aprovado pela Food and Drug Administration (FDA), agência reguladora de medicamentos, o remédio foi apontado pelos pesquisadores com tendo o melhor perfil de eficácia, aceitabilidade e tolerabilidade. A conclusão veio após uma ampla revisão de estudos sobre 36 fármacos realizados ao longo de mais de quatro décadas. O trabalho foi publicado na revista científica The Lancet.

"Deve-se notar que o lemborexant age através de uma via diferente no cérebro, o sistema neurotransmissor orexina (hipocretina), um mecanismo novo de ação. O direcionamento mais seletivo dessa via e dos receptores de orexina pode levar a melhores tratamentos farmacológicos para a insônia", afirma o professor de psicofarmacologia da Universidade de Oxford e co-autor do estudo, Philip Cowen, em comunicado.

O remédio, que representa uma nova alternativa para pessoas que sofrem com o transtorno, está perto de chegar ao Brasil. Procurada pelo GLOBO, a fabricante do lemborexant, a japonesa Eisai, afirmou que o medicamento já está em análise pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil (Anvisa) desde 2021, e pode chegar às drogarias já no ano que vem.

— A revisão dos dados está demorando mais do que o previsto devido à pandemia e à prioridade da agência na revisão e aprovação das vacinas e medicamentos destinados à Covid-19. Gostaríamos que a aprovação fosse mais rápida, no entanto compreendemos a situação da Anvisa — afirma o farmacêutico-responsável e diretor de garantia de qualidade da filial brasileira da Eisai, Luiz Silva.

Os antagonistas da hipocretina, como são classificados os novos medicamentos, atuam por meio de um sistema no cérebro diferente dos remédios tradicionais, explica a neurologista Rosana Alves, especialista do sono do Grupo Fleury.

— A hipocretina é um neurotransmissor cujo papel principal é manter a vigília e o despertar. Então, o bloqueio dele consegue aumentar e induzir o sono. Vamos observar melhor nos próximos anos como o remédio vai funcionar, mas os efeitos são promissores — diz a especialista, que é membro da Associação Brasileira do Sono (ABS).

Para a neurologista Dalva Poyares, professora de medicina do sono na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), a chegada da alternativa ao mercado é bem-vinda, uma vez que é grande o número de pessoas que sofrem com a doença no país.

— Nós temos que ampliar as nossas opções. A insônia é muito prevalente na população, então quanto mais opções de medicamentos seguros, melhor. E a nova geração é de fato dos antagonistas da hipocretina, que estão evoluindo cada vez mais. Tenho atualmente dez pacientes nos Estados Unidos usando o remédio, e os relatos são de boa tolerância, pouco efeito residual pela manhã. Parece de fato ser uma ótima opção para tratar a insônia a médio prazo — conta Poyares.

DADU SHIN/THE NEW YORK TIMES

Promessa. O lemborexant age no sistema de vigília do corpo

SEM MILAGRE

Alves afirma que a chegada do lemborexant, embora animadora, não deve ser vista como solução mágica:

— Toda vez que temos um novo medicamento, precisamos tomar cuidado para não parecer que ele é milagroso. Na maioria dos casos de insônia, é necessário identificar as causas e evitar o uso de remédios de forma prolongada. Essa classe nova de remédios parece promissora, mas precisamos aguardar algum tempo.

Essa nova família de medicamentos seria uma das alternativas para substituir o tipo mais utilizado hoje no Brasil, os benzodiazepínicos. Poyares explica que eles agem de forma contrária aos antagonistas de hipocretina. Em vez de inibir a vigília, eles induzem um neurotransmissor chamado GABA, que promove uma redução da atividade no sistema nervoso e consequente efeito hipnótico. Desde que foram descobertos, na década de 60, viraram sucesso de vendas, sendo utilizados também para tratamento da ansiedade.

— Porém, os benzodiazepínicos causam dependência e a longo prazo favorecem o déficit cognitivo. Então ele é perigoso, ainda mais em quantidades excessivas — alerta a médica.

A partir dos anos 1980, quando esses efeitos negativos começaram a ser relatados, começou um movimento de "desprescrição" dos remédios, para reduzir o número de pessoas dependentes. No entanto, o uso dos fármacos ainda é maior que o recomendado.

Parte desses esforços foram intensificados com a chegada das drogas Z, medicamentos que também atuam no GABA, porém são mais específicos por serem direcionados a apenas uma subunidade do neurotransmissor. O perfil de fato é mais favorável — a revisão de Oxford apontou um deles, a ezopiclona, como uma das opções com os melhores resultados após o lemborexant. Porém, a longo prazo, também podem provocar quadros de dependência.

Rosana Alves, da ABS, reforça que o tratamento da insônia é sempre priorizado com medidas não farmacológicas. Os medicamentos são eficazes e importantes, porém não devem ser a primeira alternativa, e só podem ser ingeridos mediante orientação de especialistas.

Vacina da Pfizer gera alta proteção na faixa de 5 a 11 anos

Estudo apontou que imunizante reduz em 82,7% internações por Covid-19 em crianças dessa idade, mesmo com a Ômicron

Mesmo com a predominância da variante Ômicron, a proteção das vacinas contra a Covid-19 permanece alta, especialmente para prevenir quadros graves da doença. Entre crianças de 5 a 11 anos, as duas doses do imunizante da Pfizer/BioNTech, utilizado no Brasil para a faixa etária, proporcionaram uma redução de 82,7% das internações pela doença. Para infecções, a eficácia foi de 36,8%. A conclusão é de um novo estudo, publicado ontem na revista New England Journal of Medicine.

Conduzido por pesquisadores de Cingapura, o trabalho analisou dados de 255.936 crianças no país entre janeiro e abril deste ano, durante o avanço da variante Ômicron. Os cientistas buscaram estimar a queda na proteção das vacinas com a chegada da cepa, que consegue escapar parcialmente da resposta imune.

Em comparação com os não vacinados, as crianças de 5 a 11 anos que receberam só uma dose do imunizante já apresentaram redução de 13,6% nos casos de Covid-19 e de 42,3% em hospitalizações pela doença. Entre aquelas com o ciclo vacinal completo, ou seja, duas doses, o número de infecções foi 36,8% menor, e o de internações, 82,7% mais baixo.

"Foi relatado que a variante Ômicron resulta em doença menos grave, mas o número absoluto e a taxa de hospitalizações entre crianças não vacinadas ainda podem ser altos devido ao aumento da transmissibilidade. Nossos resultados indicam que as vacinas podem desempenhar um papel importante na redução de infecções e hospitalizações durante a onda (da variante) Ômicron", escreveram os autores do estudo.

No Brasil, a cobertura vacinal dos mais novos caminha a passos lentos. Autorizada para a faixa de 3 a 11 anos, a vacinação cobriu apenas 51% do público-alvo com a primeira dose, mostram dados do consórcio de veículos de imprensa, do qual O GLOBO faz parte. Com ambas as aplicações, o percentual é de aproximadamente 33%.

As doses são aplicadas no intervalo de 21 dias a oito semanas, no caso do imunizante da Pfizer, liberado para aqueles com mais de 5 anos. Já para as crianças com mais de 3 anos, que são vacinadas com a CoronaVac, o período entre as doses é de 28 dias.

Os autores do estudo destacam que, embora a eficácia para contaminação de fato tenha caído — nos estudos clínicos antes da Ômicron o percentual era de aproximadamente 90% na faixa etária —, a proteção contra desfechos graves da doença permaneceu alta.

A Food and Drug Administration (FDA), agência reguladora dos Estados Unidos, autorizou a dose de reforço para as crianças. No Brasil, a Pfizer também solicitou a ampliação da terceira dose.

Banho gelado auxilia metabolismo e melhora circulação, diz ciência

Pesquisas mostram que água fria é melhor para saúde, mas chuveirada quente também traz benefícios, como relaxamento

PEXELS

Firme e forte. Um estudo concluiu que pessoas que tomam banho frio faltam menos ao trabalho por motivos de saúde

Escolher a temperatura da água do chuveiro não é apenas questão de gosto. A preferência por banhos mais quentes ou mais frios traz impactos diretos para a saúde, não só da pele, como do corpo como um todo. A melhor opção, explicam especialistas, é banhar-se com uma ducha gelada.

As duas opções, segundo a ciência, oferecem benefícios diferentes que devem ser levados em consideração. Porém, se for necessário escolher entre as duas temperaturas, o banho frio é o que traz mais efeitos positivos.

Uma das principais vantagens dos banhos mais frios é o aparente efeito estimulante do sistema imunológico. Um estudo conduzido por pesquisadores holandeses com mais de 3 mil participantes, publicado na revista PLOS One, concluiu que, entre aqueles que passaram a adotar uma rotina de água gelada, houve um número de faltas no trabalho por motivos de saúde 29% menor que entre os que tomaram banhos quentes.

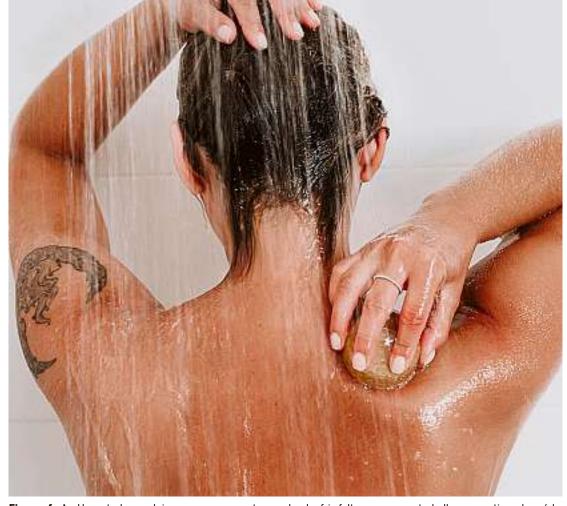
MAIS VIGOR

Outro impacto é na ativação do sistema nervoso simpático. A água fria, quando entra em contato com o corpo, estimula a liberação da noradrenalina, um hormônio que acelera o batimento cardíaco e aumenta a pressão arterial. O mecanismo promove a sensação de se sentir revigorado e é ligado a desfechos melhores de saúde.

Além disso, o banho frio diminui o fluxo sanguíneo na pele. Mas, quando ele acaba, e o corpo precisa se aquecer, o organismo passa a trabalhar para aumentar esse fluxo na superfície. O estímulo a esse sistema é associado a uma melhor circulação do sangue no corpo.

Há ainda evidências de que a água gelada constante ajuda a acelerar o metabolismo e a perda de peso, e que a liberação da noradrenalina pode ajudar a combater sintomas de depressão.

No entanto, pessoas com predisposição para problemas cardiovasculares devem estar atentas. A exposição imediata a águas muito frias pode provocar um choque térmico no corpo, e, em casos mais graves, precipitar um ataque cardíaco.

Apesar de o banho frio de fato oferecer mais benefícios, há também pontos positivos na água mais quente. O mais evidente é a sensação de relaxamento que ela proporciona. Há estudos mostrando que esse efeito pode levar a um sono melhor, ao alívio de fadigas musculares e da tensão corporal.

Temperaturas mais altas também podem ser boas para a circulação, mas de forma diferente da água gelada. Quando expostos ao calor, os vasos sanguíneos se alargam, o que promove aumento do fluxo de sangue.

Esses efeitos, que abaixam a pressão arterial, podem, no entanto, ser negativos para determinadas pessoas. Naqueles mais suscetíveis a quedas de pressão, a água quente pode levar à tontura e até mesmo a mudanças abruptas que levam a quadros de desmaio.

Além disso, a água mais quente retira da pele óleos naturais, o que pode promover ressecamento e eventualmente erupções cutâneas, sobretudo em pessoas com problemas de pele. As mesmas substâncias também podem ser retiradas do cabelo, deixando-os mais secos.

Hobbies como ler e fazer dança previnem demência em até 23%

Trabalho concluiu que atividades instigantes ajudam a preservar cognição

BERNARDO YONESHIGUE
bernardo.yoneshigue@oglobo.com.br

Embora a demência e suas diversas causas ainda não sejam totalmente compreendidas pela ciência, existem hábitos que comprovadamente ajudam a reduzir o risco da perda cognitiva. Muitos deles são considerados hobbies, como ler um livro, fazer aulas de dança ou outras atividades que instigam o corpo e a mente.

Um novo estudo, publicado na revista científica da Associação Americana de Neurologia, Neurology, decidiu estimar o quanto é possível prevenir a neurodegeneração com essas práticas cotidianas, e os resultados apontam para benefícios que chegam a um risco reduzido em até 23%.

"Estudos anteriores mostraram que as atividades de lazer estavam associadas a vários benefícios à saúde, como menor risco de câncer, redução da fibrilação atrial e percepção da pessoa sobre seu próprio bem-estar. No entanto, há evidências conflitantes sobre o papel dessas atividades na prevenção da demência. Nossa pesquisa descobriu que atividades como fazer artesanato, praticar esportes ou voluntariado estão associadas a um risco reduzido de demência", diz o autor do estudo Lin Lu, pesquisador da Universidade de Pequim, na China, em comunicado.

O trabalho conduzido pelos cientistas chineses é uma meta-análise de 38 estudos de diversos países que acompanharam mais de dois milhões de pessoas com mais de 45 anos por ao menos três anos, e avaliaram o desenvolvimento de quadros de demência. As atividades de lazer foram divididas em cognitivas, físicas e sociais.

UNSPLASH

Estímulo. Ler entrou na categoria de atividade cognitiva, a de maior impacto

ROTINAS DE LAZER

Durante as pesquisas analisadas no novo estudo, os participantes relatavam informações sobre a rotina de práticas de lazer por meio de questionários e entrevistas. Ao fim dos os trabalhos, foram registrados 74.700 diagnósticos de demência.

Em seguida, os cientistas ajustaram fatores como idade, gênero e escolaridade para conseguir identificar o impacto real das atividades numa possível menor incidência do problema. A conclusão foi que, no geral, uma rotina com atividades de lazer levaram a uma redução de 17% no risco para o diagnóstico.

Quando consideradas somente as atividades cognitivas, os benefícios foram ainda maiores. Entre aqueles que relataram práticas como ler um livro; escrever por prazer; assistir à televisão; ouvir rádio; jogar jogos; tocar instrumentos musicais; usar um computador e fazer artesanato, o número de pessoas com demência chegou a ser 23% menor.

Já as atividades enquadradas como físicas — caminhada; corrida; natação; ciclismo; musculação; yoga; dança e outros esportes — foram associadas a uma redução de 17% na probabilidade de um diagnóstico.

As atividades chamadas de sociais, que basicamente envolvem a comunicação com os outros, demonstraram um impacto um pouco menor, mas ainda positivo: uma incidência 7% menor da demência. Foram englobadas práticas como assistir a uma aula; participar de um clube social; fazer trabalho voluntário; visitar parentes e amigos e frequentar cultos religiosos.

"A meta-análise sugere que ser ativo traz benefícios, e há muitas atividades fáceis de incorporar à vida cotidiana que podem ser benéficas para o cérebro. Nossa pesquisa descobriu que as atividades de lazer podem reduzir o risco de demência. Estudos futuros devem incluir amostras maiores e tempo de acompanhamento mais longo para revelar mais ligações entre atividades de lazer e demência", acrescenta Lu.

Outro estudo publicado na Neurology, conduzido por pesquisadores da Universidade do Mississipi, nos Estados Unidos, avaliou que um conjunto de sete hábitos simples, já preconizados pela Associação Americana do Coração para uma melhor saúde cardiovascular, pode também prevenir o desenvolvimento de demências em até 43%. São eles adotar alimentação saudável; evitar o sobrepeso; não fumar; manter pressão arterial adequada; controlar o colesterol e a taxa de açúcar no sangue.

Tema de votação no Senado, laqueadura tem três tipos

Procedimento de esterilização feminina é considerado simples, leva 40 minutos, e pode ser realizado por meio de laparoscopia

EVELIN AZEVEDO
evelin.machado@infoglobo.com.br

A laqueadura voltou a ser tema de debate depois que o Senado decidiu nesta semana que mulher não precisa mais de autorização do marido para fazer cirurgia. Considerado um método de esterilização feminina, o procedimento — também conhecido como ligadura de trompas — visa impedir a chegada dos espermatozoides até o ovário, onde ocorre a fecundação do óvulo gerando a gravidez.

O procedimento faz com que as trompas de Falópio sejam obstruídas, o que pode ocorrer de três formas: elas podem ser cortadas, amarradas ou receber um anel.

O tipo de laqueadura que será realizada deve ser definida em conversa entre paciente e ginecologista. É preciso ter ciência que, após a conclusão da intervenção, as chances de engravidar são mínimas, mas ainda existem — a reversão espontânea pode ocorrer em 0,5% a 1% dos casos e normalmente ocorre de cinco a dez anos após a cirurgia.

A laqueadura é uma cirurgia simples que leva de 40 minutos a 1 hora para ser realizada. Quem faz é o ginecologista. No procedimento, o médico faz um corte nas trompas e depois amarra as suas extremidades, ou só amarra o canal, ou ainda simplesmente coloca um anel nas trompas, para evitar que o espermatozoide tenha acesso ao óvulo.

A cirurgia pode ser mais invasiva — quando há um corte na região abdominal, como se fosse uma cesariana — ou menos invasiva, sendo realizada por laparoscopia (pequenos furos que permitem o acesso às tubas). Mulheres interessadas no planejamento familiar podem fazer a laqueadura após a cesárea, evitando mais uma intervenção.

A laqueadura não é indicada para mulheres que tenham doenças ou problemas clínicos que a impeçam de fazer cirurgias ou de receber anestesia.

O texto aprovado no Senado, que agora segue para sanção presidencial, diminui idade mínima para o procedimento de 25 para 21 anos.

QUEM PODE SE VACINAR

HOJE

RIO DE JANEIRO (RJ)
D1 para crianças de 3 anos e D4 para quem tem 18 anos ou mais

SÃO PAULO (SP)
D4 a partir dos 18 anos e D1 para 3 e 4 anos com deficiência ou comorbidade

BELO HORIZONTE (MG)
Primeira dose para crianças de 4 anos completos

MAIS À FRENTE

OUTRAS CIDADES
FORTALEZA (CE) — D1 a partir de 3 anos
BRASÍLIA (DF) — D1 a partir de 5 anos
PORTO ALEGRE (RS) — D1 a partir de 3 anos

MAIS DETALHES DA VACINAÇÃO

Aponte a câmera do seu celular para o QR e veja o calendário de algumas cidades

CIÊNCIA

Roberto Lent
Neurocientista, professor emérito da UFRJ e pesquisador do Instituto D'Or

Ferramentas para a educação

Tenho sido algo repetitivo em minhas manifestações pela adoção de um princípio basilar para a educação: as intervenções pedagógicas tendem a ser mais eficazes quando são baseadas em evidências científicas. Agora que estamos diante de mudanças de governo e representações parlamentares no país e nos estados, essa ideia se torna ainda mais relevante. Evidências científicas para a educação surgem da pesquisa, e podem ser de dois tipos principais: retrospectivas ou prospectivas. Ambas se complementam, e podem contribuir muito para políticas educacionais de maior eficácia.

Evidências retrospectivas, então, são obtidas por avaliações de eficácia do ensino e sucesso na aprendizagem resultantes das políticas aplicadas em escolas, municípios, estados ou países. A avaliação PISA (sigla em inglês do Programa Internacional de Avaliação de Estudantes), por exemplo, avalia a cada 3 anos o desempenho de alunos em ciência, matemática e leitura, ao fim do ensino fundamental. O resultado permite ranquear os 70 países avaliados e é muito utilizado para balizar o sucesso (ou fracasso...) das políticas nacionais de educação. O problema das evidências retrospectivas é que elas são feitas após um tempo de aplicação das intervenções educacionais, e se as mesmas não deram certo, perdemos esse tempo precioso...

As evidências prospectivas, por outro lado, utilizam dados de pesquisa translacional para propor, testar, e depois aplicar intervenções pedagógicas inovadoras. O formato é parecido com a pesquisa em saúde — os pesquisadores tentam compreender os fundamentos biológicos da memória, por exemplo, para avaliar se o sono e as emoções impactam a memorização do dia. Seguem-se sugestões de regulação do tempo de sono em crianças e adolescentes para otimizar a aprendizagem, ou a associação de conteúdos pedagógicos com estímulos artísticos e afetivos para aumentar a compreensão e a memorização. Quando as evidências da pesquisa prospectiva se tornam numerosas e robustas, a implementação de políticas educacionais adquire baixo risco de insucesso. Economizamos anos!

> ***É tempo de superar as propostas intuitivas para a educação, e passar a utilizar intervenções baseadas na ciência***

Pois bem. Lendo uma reportagem publicada recentemente na revista Nature, deparei-me com a iniciativa virtuosa de uma fundação britânica sem fins lucrativos, que desenvolveu uma plataforma digital de intervenções educacionais baseadas em evidências. Trata-se da Fundação de Doação para Educação (tradução livre de Education Endowment Foundation), que desenvolveu um projeto com nome curioso: Caixa de Ferramentas para o Ensino e a Aprendizagem. Os técnicos da fundação fazem revisões apuradas da bibliografia científica sobre alternativas de intervenção pedagógica, avaliam os custos de cada uma delas, e criam uma nota bem objetiva para a sua eficácia. Os resultados são então disponibilizados na internet.

Algumas intervenções obtiveram notas altas de eficácia no desempenho dos alunos, com baixo custo e evidências científicas numerosas e robustas. É o caso de ensinar o aluno a compreender a si próprio (metacognição) e regular seu comportamento (autorregulação). Também funciona bem estimular as interações verbais entre os alunos, e fomentar o engajamento dos pais na aprendizagem dos filhos. Sabe as piores? Organizar as crianças em classe por nível de desempenho: os melhores em um grupo, os médios em outro, os que aprendem menos em outro... Também a repetência foi condenada: alto custo e eficácia zero. E, surpreendentemente, também não funcionou bem a redução da relação professor-aluno...

Enfim, foram avaliadas 30 intervenções pedagógicas, e a plataforma oferece, além dos dados quantitativos (custo, evidências e eficácia), explicações mais detalhadas de grande utilidade para professores e famílias. Já é tempo de superar as propostas intuitivas e "mágicas" para educar nossas crianças, e passar a utilizar intervenções pedagógicas e políticas educacionais baseadas na ciência. Ciência melhora a educação.

GRACIA LAM/NYT

Agilidade. Atividade pode ajudar a prevenir quedas e diminuir riscos caso elas aconteçam

Tai chi pode auxiliar no ganho de força muscular

Os movimentos lentos e coreografados da prática aumentam a resistência dos músculos e reduzem o risco de lesões nos ossos fracos

JANE E. BRODY
do New York Times

Observando um grupo de pessoas praticando tai chi, um exercício frequentemente chamado de "meditação de movimento", pode ser difícil imaginar seus movimentos lentos, suaves e coreografados como algo que exige força. Mas exige, e muita. Não somente força mental, mas também física.

Se você não está pronto para enfrentar um treino de força com pesos, faixas de resistência ou aparelhos, o tai chi pode ser a atividade que pode ajudar a aumentar sua resistência e diminuir o risco de lesões que acompanham músculos e ossos fracos.

Não se assuste com a descrição frequente de uma "arte marcial antiga". Tai chi (e um exercício relacionado chamado Qigong) não se assemelha aos movimentos de karatê extenuantes e desafiadores da gravidade que você pode ter visto nos filmes. Os movimentos do tai chi podem ser facilmente aprendidos e executados por pessoas de todas as idades e estados de saúde, mesmo aqueles que estão na faixa dos 90 anos, em cadeiras de rodas ou acamados.

VANTAGENS

Nos últimos anos, esse exercício consagrado pelo tempo tem ganhado popularidade em locais como academias e centros comunitários para idosos.Segue aqui uma lista de motivos para considerar incluí-lo em nossas rotinas:

1) É uma atividade de baixo impacto adequada para pessoas de todas as idades e para a maioria dos estados de saúde, incluindo aqueles que há muito são sedentários ou "odeiam" exercício;

2) É uma atividade suave e relaxante que envolve respiração profunda, mas não faz você suar ou deixa sem fôlego;

3) Não coloca estresse indevido nas articulações e músculos, portanto é improvável que cause dor ou lesão;

4) Não requer equipamentos ou roupas especiais;

5) Uma vez que a técnica adequada é aprendida com um instrutor, é uma atividade de baixo custo que pode ser praticada em qualquer lugar, a qualquer hora;

6) Os resultados benéficos geralmente são percebidos rapidamente. Melhorias significativas podem ser alcançadas com 12 semanas de exercícios feitos por uma hora, duas vezes por semana.

E, no processo de deixar seu corpo em forma, é provável que melhore seu estado mental. Em um estudo da Nova Zelândia com estudantes universitários, a prática demonstrou combater a depressão, a ansiedade e o estresse. Também aumenta uma qualidade importante chamada autoeficácia — confiança na capacidade de realizar atividades e superar obstáculos.

Grande parte da pesquisa, que foi revisada em 2015 por pesquisadores da Universidade de Pequim e da Escola de Medicina de Harvard, se concentrou em como o tai chi ajudou pessoas com uma variedade de problemas médicos, como pressão alta, doenças cardíacas, diabetes, artrite e osteoporose.

MENOS QUEDAS

De 507 estudos, 94,1% encontraram efeitos positivos do tai chi. Eles incluíram 192 trabalhos envolvendo apenas participantes saudáveis, 142 com o objetivo de promoção ou preservação da saúde e 50 buscando melhor equilíbrio ou prevenção de quedas. Este último benefício pode ser o mais importante de todos, já que a cada 11 segundos um idoso é atendido no pronto-socorro após uma queda, e uma em cada cinco quedas resulta em fratura, concussão ou outra lesão grave.

Por exemplo, em uma análise de estudos publicados no ano passado no Jornal da Sociedade Americana de Geriatria, pesquisadores da Universidade de Jaen, na Espanha, relataram que idosos que faziam sessões de tai chi de uma hora, uma a três vezes por semana, por 12 a 26 semanas, tiveram 43% menos probabilidade de cair e metade da probabilidade de sofrer uma lesão relacionada à queda.

Esta forma de atividade física forneceu benefícios superiores a outras abordagens de redução de quedas, como fisioterapia, exercícios de equilíbrio, alongamento, ioga ou treino de resistência. Ele, na verdade, combina os benefícios da maioria deles: fortalece a parte inferior do corpo, melhora a postura, promove a flexibilidade, eleva a consciência espacial e melhora a capacidade de superar obstáculos enquanto caminha.

Além disso, se você tropeçar, aumenta sua capacidade de se segurar antes de cair. A pessoa também é ensinada a combater o medo de cair.

Quatro ensaios clínicos mostraram efeitos positivos dessa prática na saúde óssea. Um estudo de um ano em Hong Kong com 132 mulheres na menopausa apontou menos perda óssea e fraturas nas praticantes do que nas sedentárias.

Para pessoas com dores nas articulações e músculos, esse tipo de prática física aumenta sua capacidade de se exercitar dentro de uma amplitude de movimento sem dor. A dor desencoraja as pessoas a se moverem, o que piora as coisas à medida que os músculos ficam mais fracos e as articulações, mais rígidas. Porém, com a prática da arte marcial, os movimentos envolvidos minimizam o estresse nas áreas dolorosas e, ao melhorar a circulação, podem promover alívio e cura.

Um estudo de 2016 com 204 pessoas com dor no joelho por osteoartrite descobriu que a prática do tai chi duas vezes por semana era tão eficaz quanto a fisioterapia para aliviar o desconforto. Mas isso não foi tudo: os praticantes relataram estar menos deprimidos e com melhor qualidade de vida.

As diretrizes da Universidade Americana de Medicina de Esportes e da Associação Americana do Coração recomendam que os idosos sedentários comecem com exercícios de equilíbrio, flexibilidade e treinamento de força antes de iniciarem atividades físicas moderadas ou intensas.

NA WEB
ESCÂNDALO NA FUNDAÇÃO
Entenda as denúncias em oito pontos
Crise começou com a descoberta de folha secreta e milhares de saques na boca do caixa

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

DOMINGOS PEIXOTO

Mais um na lista. A sede do Ceperj, em Botafogo, na Zona Sul do Rio: informações sobre reabilitação do prédio não estão acessíveis. Gastos do órgão estadual seguem na mira do MP

NADA ÀS CLARAS

Governo põe sob sigilo dados de projetos do Ceperj que são investigados

GABRIEL SABÓIA E RAFAEL GALDO
granderio@oglobo.com.br

É restrição de acesso onde, após denúncias, o governo do Rio tem prometido transparência. Três dos projetos da Fundação Ceperj na mira de investigação do Ministério Público do Rio (MPRJ) e de auditoria especial do Tribunal de Contas do Estado (TCE) — RJ Para Todos, Resolve RJ e RJ Sustentável — têm seus documentos classificados como sigilosos no Sistema Eletrônico de Informações (SEI-RJ), que dá publicidade às ações da gestão fluminense. Juntas, até julho deste ano, essas iniciativas já tinham consumido R$ 25 milhões só em pagamentos à mão de obra contratada por prazo determinado, no centro das denúncias contra o Ceperj.

Mas seus planos de trabalho, relatórios, pagamentos, entre outros dados, continuam com leitura bloqueada ao cidadão nas relações de documentos referentes aos termos de cooperação para realização dos projetos. Cada uma dessas listas, que incluem até ofícios e e-mails trocados entre servidores sobre o tema, ganha um número SEI. Os SEIs dos processos de origem dos três programas estão trancados. Já os que detalham outros três projetos — Agentes de Trabalho e Renda, Observatório do Pacto RJ e Cultura Para Todos, também investigados — estão parcialmente abertos.

BLOQUEIOS NO CAMINHO

Estão fechados, no entanto, os planos de trabalho desses três últimos. São documentos básicos, que apontam, por exemplo, a missão do programa a ser desenvolvido, o cronograma das ações e os resultados esperados. Em outros números SEI, O GLOBO conseguiu localizar os planos de trabalho do Observatório do Pacto e do Agentes de Trabalho e Renda, sem restrições.

O sigilo imposto ao plano inicial de outro projeto, o Esporte Presente, uma parceria do Ceperj com a Suderj, chegou a motivar o TCE a determinar a apresentação das informações. Assim como a restrição de acesso a documentos relacionados ao processo SEI que culminou com o credenciamento da organização social Fair Play para a gestão do mesmo Esporte Presente está entre as justificativas para o MP instaurar inquérito sobre a fundação. O plano de trabalho do projeto agora está aberto. Os documentos da Fair Play seguem trancados.

DIVULGAÇÃO

Programa com folha secreta. Integrantes do RJ Para Todos, parceria da Secretaria estadual de Governo com o Ceperj: "Identidade visual, credibilidade e visibilidade"

O governador Cláudio Castro, no entanto, disse durante o debate entre os candidatos ao governo do Rio, realizado pela Band no último domingo, que "os dados (relativos ao Ceperj) estavam disponibilizados e públicos". Na semana passada, ele usou o Twitter para dizer que orientou dar "total transparência" às informações.

Procurado, o governo argumentou ontem que os documentos relacionados pelo GLOBO estão restritos devido à necessidade de atender a normas específicas da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

"Uma vez que contêm dados pessoais, como por exemplo CPF e RG, estando disponíveis apenas para os órgãos de controle. Todas as entregas e informações sobre a execução estarão disponibilizadas no site e nos seus respectivos processos", afirmou em nota. O Palácio Guanabara, no entanto, não informou quem foi a autoridade que classificou as informações como sigilosas.

O GLOBO relacionou também ao governo outros SEIs, como os que contêm pedidos de liberação de verba para pagamento de serviços prestados para programas como o Esporte Presente, o Agentes de Trabalho e Renda e o Cultura Para Todos. Em todos eles, as folhas de pagamento estão fechadas ao acesso público. Um deles solicita providências para o pagamento de R$ 3,6 milhões relativos a pessoal externo do Esporte Presente, tendo o mês de fevereiro de 2022 como referência.

Essa folha de pagamentos, contudo, ainda se mantém secreta, uma vez que o Ceperj segue sem entregar as informações pedidas pelo MPRJ. No site do SEI-RJ, o ícone de uma chave indica os documentos com acesso restrito, acompanhada das leis em que o sigilo é baseado. A Lei de Acesso à Informação (12.527/2011), por exemplo, não citada na resposta do governo, é a que aparece na restrição do SEI do Resolve RJ, uma parceria com a Junta Comercial do Estado do Rio (Jucerja).

MÚLTIPLOS OBJETIVOS

O site do Ceperj descreve que o objetivo do programa é "garantir a retomada da atividade econômica, o empreendedorismo cidadão, a geração de empregos e a seguridade social da população fluminense". Castro chegou a participar da inauguração da agência do programa em Três Rios. E a previsão era que o projeto chegasse a 12 municípios.

Já o RJ Para Todos é uma parceria com a Secretaria estadual de Governo (Segov), com trabalhos junto à população mais vulnerável e em situação de rua. Seu processo de origem também está completamente sigiloso no SEI. Mas, nas ruas, a Segov, até abril comandada por Rodrigo Bacellar, hoje líder do governo na Alerj, tratou de deixar bem evidente a presença de seus agentes, que trabalham com coletes do governo do estado, conforme demonstra um documento de 15 de fevereiro deste ano. O texto diz que o uso de uniforme reforça a "identidade visual" e aumenta a "credibilidade e a visibilidade".

A diretora executiva da ONG Open Knowledge Brasil, Fernanda Campagnucci, contesta o trancamento das informações sobre projetos e remuneração dos servidores:

— Esse conjunto de informações está na camada mais básica da transparência ativa. Ninguém está solicitando os contracheques desses agentes públicos. A LGPD está sendo usada como subterfúgio para negar essas informações.

Já o advogado Bruno Morassutti, especialista em direito público e cofundador da ONG Fiquem Sabendo, disse que lotações, salários e período de trabalho deveriam ser divulgados e não esbarram na LAI nem na LGPD:

— A divulgação desses dados é o preço que o funcionário paga por trabalhar no serviço público. É dinheiro público que os remunera.

Falta de transparência também atinge retrofit da sede

Acesso a informações sobre parceria entre a fundação e o Instituto Niemeyer, que prevê reforma do prédio, também é tortuoso

FELIPE GRINBERG E RAFAEL GALDO
granderio@oglobo.com.br

Com dinheiro jorrando na conta, turbinada por recursos do leilão da Cedae, o Ceperj assinou em novembro de 2021 um termo de cooperação com o Instituto Niemeyer de Políticas Urbanas, Científicas e Culturais (Inpuc) para, entre outros objetivos, produzir um projeto de retrofit ou reabilitação do prédio da sede da fundação, em Botafogo, Zona do Sul do Rio. Transformá-lo num edifício verde e sustentável, como um "marco arquitetônico e patrimônio" para o estado, está no escopo da parceria, pela qual já foram pagos R$ 17,19 milhões em abril deste ano, com verba oriunda da concessão dos serviços de saneamento. É mais uma ação do Ceperj, no entanto, com documentos classificados como sigilosos no Sistema Eletrônico de Informações (SEI-RJ).

Todo o processo administrativo inicial, que lista movimentações da assinatura da cooperação, tem acesso restrito. No Diário Oficial do Estado, além do projeto para a sede do Ceperj, informa-se que deve haver "intercâmbio intelectual de projetos entre a Escola Niemeyer de Artes e Humanidades e a Escola de Governo de Políticas Públicas do Estado do Rio de Janeiro e o Laboratório de Inovação e Experimentação - LAB.RJ", assim como "intercâmbio e absorção de todo acervo técnico do Instituto Niemeyer" pelo Centro de Estatísticas, Estudos e Pesquisas (Ceep) do Estado.

O Ceperj, no entanto, afirma que as informações que embasaram esse processo estão disponíveis no setor de licitações e contratos de seu site. E informa que todos os documentos elaborados pelo Instituto Niemeyer até agora, incluindo os do projeto de retrofit ou reabilitação, constam em outro número SEI. Esse está sem restrição, porém, com documentos produzidos a partir de dezembro do ano passado.

Já o Inpuc esclarece que não está sob sua responsabilidade a execução de obra no prédio, mas sim o projeto de reabilitação ou retrofit, além de outras ações da cooperação técnica e intelectual. "Oscar Niemeyer sempre atuou em cooperação com as esferas governamentais, não apenas no Brasil, mas em todo mundo. E o instituto continua com essa atuação, sem no entanto possuir qualquer viés político nas suas ações", continua a nota.

Presa, filha de marchand se nega a depor

Sabine Boghici, que teria chorado durante a noite que passou na delegacia, é acusada de ter deixado a mãe em cárcere privado e roubado obras de arte deixadas pelo pai; ela e outros três suspeitos foram levados para presídios em Benfica

RAFAEL NASCIMENTO DE SOUZA
rafael.souza@oglobo.com.br

Presa na operação Sol Poente, sob a acusação de ter comandado um golpe aplicado na própria mãe, Sabine Coll Boghici, filha do marchand Jean Boghici, morto há sete anos, se recusou a prestar depoimento na Delegacia Especial de Atendimento a Pessoas Idosas (Deapti). Durante a noite, ela teria chorado muito na carceragem da unidade, em Copacabana, na Zona Sul do Rio.

Das quatro pessoas detidas anteontem, apenas Jacqueline Stanescos, de 52 anos, que se apresenta como cartomante, não ficou em silêncio. Ela negou ter atendido a mãe de Sabine e participado do esquema criminoso. Disse ainda que as joias encontradas em sua casa eram "presentes de amigos e parentes", mas a polícia afirma que são da vítima.

LAND ROVER NA GARAGEM

Jaqueline é prima de Rosa Stanesco Nicolau, companheira de Sabine, que também foi presa, assim como o filho dela, Gabriel Nicolau Translavina Hafliger. Os quatro são acusados de ter enganado a viúva, de 82 anos, levando-a a fazer transferências num total de R$ 5 milhões para a quadrilha que prometia salvar Sabine de uma doença incurável. Além disso, 16 obras de arte — avaliadas em R$ 700 milhões — e joias foram retiradas do apartamento da idosa, e cinco delas vendidas pela filha.

Jaqueline contou à polícia que atua como "mãe de santo e cartomante" e que exerce a atividade em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense, e também em seu apartamento, em Ipanema, na Zona Sul do Rio. Ela disse ainda que não fala com a prima há mais de 15 anos e nunca viu a viúva de Jean Boghici.

Questionada sobre sua renda e se tinha condições de manter seu padrão de vida, ela disse que recebe entre R$ 3 mil e R$ 4 mil por mês. Na opinião dos investigadores, ela não teria como se manter no imóvel. Chamou a atenção dos policiais o Land Rover Freelander que ela tem na garagem.

Os quatro presos foram levados ontem para o Instituto Médico-Legal (IML) do Centro, onde fizeram exame de corpo de delito. Em seguida, as mulheres foram para o Instituto Penal Oscar Stevenson e Gabriel para a Cadeia Pública José Frederico Marques, ambos em Benfica, na Zona Norte do Rio. Na transferência, Rosa chorou. Eles devem passar hoje por audiência de custódia, na qual um juiz decidirá se vão continuar presos.

OBRAS RECUPERADAS

De acordo com a polícia, os quatro cometeram crimes de estelionato, roubo, extorsão, cárcere privado e associação criminosa. Ainda há dois foragidos: Slavko Vuletic e a filha dele, Diana Rosa Aparecida Stanesco Vuletic, irmã de Rosa. O advogado Mauro Fernandes, contratado pela idosa, afirmou que "não vai comentar o caso, pois a investigação segue". Já a defesa de Sabine diz que existe uma briga judicial entre ela e a mãe pela herança de Jean Boghici.

A polícia recuperou no apartamento de Rosa, em Ipanema, 11 obras de arte, entre elas "Sol poente", de Tarsila do Amaral, debaixo de uma cama. Sabine foi presa no endereço. Outras três telas foram devolvidas por um marchand de São Paulo que havia comprado cinco peças de Sabine. O material recuperado está sob os cuidados de um galerista de Copacabana.

FOTO: REPRODUÇÃO DA TV

Prisão. Sabine Boghici, filha da vítima, chega à delegacia: milhões de reais em obras de arte roubadas e, segundo a defesa, briga judicial com a mãe por herança

'Nunca havia passado por algo assim'

> Em entrevista ao jornal argentino "La Nacion", o fundador do Museu de Arte Latino-Americana de Buenos Aires (Malba), Eduardo Costantini, disse que, "em 50 anos como colecionador, nunca havia passado por algo assim". Ele contou ter comprado duas obras do galerista Ricardo Camargo, de São Paulo, "de boa-fé e devidamente registradas".

"Elevador social" (1966), de Rubens Gerchman, e Maquete para meu espelho" (1964), de Antonio Dias, faziam parte do acervo do marchand Jean Boghici, e foram vendidas pela filha dele, Sabine Boghici. Após a prisão dela, Camargo devolveu outras três telas que comprou de Sabine.

Filha pede indenização por ter sido expulsa de casa

Sabine briga na Justiça com a mãe para voltar ao imóvel na Atlântica, além de conseguir R$ 100 mil de danos morais e R$ 7.500 por mês

MARCELLA SOBRAL
marcella.sobral@oglobo.com.br

Embora seja herdeira e tenha direito a parte dos bens deixados pelo pai, Jean Boghici, um dos colecionadores de arte mais importantes do país, Sabine Coll Boghici pediu gratuidade no processo que entrou contra a mãe em agosto de 2021. Ela alega ter sido expulsa do apartamento da Avenida Atlântica, em Copacabana, onde vivia desde a juventude, em abril do ano passado. De acordo com as informações na ação, a filha do marchand nunca exerceu um emprego formal e recebia alimentos de sua mãe, inventariante do espólio. Sabine teria sido expulsa de casa após sua mãe descobrir que vinha sendo vítima de golpe comandado pela filha e falsas videntes.

Sabine diz que "necessita manter sua própria subsistência via alimentos maternos, mesmo que temporários". Para isso, pede o retorno ao imóvel da Atlântica, "para garantir sua dignidade, e uma indenização pelo tempo em que ficou proibida de entrar na cobertura duplex". O valor seria de R$ 7.500 por mês, além de R$ 100 mil de danos morais.

Assim como obras de arte de alto valor no mercado, o imóvel à beira-mar está entre os bens deixados pelo pai, que morreu em 31 de maio de 2015. O inventário tramita na 7ª Vara de Órfãos e Sucessões. Como prova de que residia no imóvel, Sabine anexou ao processo cartas pessoais com o endereço do apartamento e fotos.

Fazendeiro acusa cachorros de chácara vizinha de matar seu gado

Animais da raça cane corso teriam dilacerado gargantas de bois em Rio Bonito

SELMA SCHMIDT
selma@oglobo.com.br

Fazendeiro desde 1980, Maurício Abreu Silveira, de 71 anos, nunca tinha perdido cabeças de gado de forma tão brutal: desde maio deste ano, cinco animais de sua fazenda em Rio Bonito, na Região Metropolitana, morreram, com orelhas e gargantas dilaceradas. Antes, em abril, outros 12 ficaram feridos, e estão em tratamento até hoje. Baseado em informações de seu capataz e de vizinhos, Maurício concluiu que três cães de uma chácara nas redondezas, de grande porte, da raça cane corso, são responsáveis pelos ataques.

Ele registrou a ocorrência na 119ª DP (Rio Bonito). Dono da chácara, na localidade de Cajueiro, o administrador de empresas Mauro Paes nega a acusação. A Polícia Civil informou que o caso está sendo investigado.

DIVULGADO/SEVERINO DA SILVA

Perigo. Um dos cães que teriam atacado o gado numa fazenda em Rio Bonito

— No início, achamos que era uma onça. O meu capataz, Paulo dos Santos, viu a quarta morte. Ele estava chegando no pasto, por volta das 6h do dia 9 de maio, quando os cachorros atacavam um garrote. O capataz telefonou para o caseiro do dono da chácara, contando que os cachorros saíram da fazenda sujos de sangue. O caseiro confirmou que tinham chegado na chácara sujos de sangue — conta Maurício.

Após a morte dos quatro primeiros animais, e depois de conversar pelo WhatsApp e duas vezes pessoalmente com Mauro Paes, o fazendeiro procurou a delegacia em 7 de junho para registrar ocorrência. Em 27 de julho, voltou à polícia para informar sobre a morte de mais uma cabeça de gado nas mesmas circunstâncias.

— O dono do sítio prometeu me ressarcir, mas até agora nada pagou. Com as cinco cabeças de gado que perdi tive um prejuízo de R$ 16 mil, sem considerar os gastos e o trabalho com os animais feridos — contabiliza Maurício.

Além de administrador de empresas e de trabalhar com alimentos orgânicos, Paes é diretor da Agência Intermunicipal de Desenvolvimento da Região Leste Fluminense (consórcio de prefeituras).

— Estou sendo caluniado. Sou tetraplégico, e não tenho tempo para ficar dando satisfação de coisas sobre as quais não tenho responsabilidade. O Maurício foi dizer que os meus cachorros tinham ido à fazenda dele num momento em que eu tinha certeza absoluta que estavam presos. Não há uma prova, uma fotografia, dos meus cachorros fazendo o que diz. Quero justiça para mim também — defende-se.

Maurício diz que os cachorros passaram a caminhar até em ruas da cidade. O pedreiro Severino da Silva, que mora no Parque Indiano, bairro de Rio Bonito, confirma.

— Fotografei os cachorros e, depois que descobri de onde eram, fui até o sítio do Mauro Paes. O caseiro dele foi buscar os cachorros na minha rua — contou.

Para PF, Faraó dos Bitcoins ensaiou sua fuga do país

Associação com ex-piloto de Pablo Escobar levou à compra de aeronave com capacidade para 19 pessoas

RAFAEL NASCIMENTO DE SOUZA
rafael.souza@extra.inf.br

Um piloto que teria trabalhado para o traficante colombiano Pablo Escobar (1949-1993) foi responsável por uma tentativa de fuga do empresário e ex-pastor Glaidson Acácio dos Santos, conhecido como Faraó dos Bitcoins, antes de sua prisão, em agosto de 2021, por crimes contra o sistema financeiro nacional, organização criminosa e lavagem de dinheiro. Segundo a Polícia Federal, o piloto, que não teve seu nome revelado, está foragido nos Estados Unidos. A PF cumpriu novo mandado de prisão ontem contra o empresário e outras quatro pessoas, incluindo o piloto, na quarta fase da Operação Kryptos.

O piloto, que já tinha sido preso, conseguiu sair do Brasil com passaporte falso e, no EUA, estruturou uma empresa com Glaidson. Em solo americano, utilizou documentos falsos para justificar depósitos e expedir notas fiscais. Valores saíam para a conta de Glaidson, em depósitos de criptoativos lastreados em dólar americano.

Segundo os investigadores, o piloto, a pedido de Glaidson, "foi o responsável por viabilizar a documentação necessária à estada dos chefes da organização criminosa no país americano".

Durante as investigações, ficou constatado que Glaidson encarregou o piloto de comprar uma "aeronave com capacidade para 19 pessoas" para que ele usasse em território americano e também pudesse fugir em caso de mandado de prisão. A PF diz que a aquisição chegou a ser feita, e o avião foi comprado no nome da filha do piloto. Nesta fase da operação, foram apreendidos 10 veículos de luxo, avaliados em cerca de R$ 6 milhões.

Tempo

TEMPERATURA	> 40º	37º/40º	33º/36º	29º/32º	25º/28º	20º/24º	16º/19º	12º/15º	< 12º
PREVISÃO	Sol	Nublado parcialm.	Nublado	Pancadas de chuva	Nublado c/ chuvas	Chuvas e trovoadas	Geada		

SOL E LUA	Nasc. 6H19 Poente 17H36	Cheia 11/08	Ming. 19/08	Nova 27/08	Cresc. 03/09
MARÉ	Hora Altura	BAIXA 0h41m 0,5m	ALTA 5h51m 1,1m	BAIXA 13h03m 0,3m	ALTA 18h43m 1,1m

BRASIL
Dia de chuva e vento fortes no sul e no leste da Bahia. No litoral do Sul e do Sudeste chove fraco e o mar segue agitado. Calor e chuva no Norte. Sol nas demais áreas, com frio e geada no Sul.

RIO
A umidade marítima persiste e muitas nuvens ficam espalhadas pelo Rio de Janeiro. Até ocorrem algumas aberturas de sol, porém a temperatura segue baixa, faz frio e chove de forma isolada.

Previsão	ZONA SUL	ZONA NORTE	ZONA OESTE	SENSAÇÃO TÉRMICA/RIO	PROBABILIDADE DE CHUVA
HOJE	16º/22º	15º/23º	15º/23º	13º/22º	Alta
AMANHÃ	13º/24º	12º/26º	12º/25º	11º/25º	Baixa
DOMINGO	14º/26º	12º/28º	12º/27º	13º/27º	Baixa
SEGUNDA	14º/28º	12º/30º	12º/30º	14º/29º	Baixa
TERÇA	17º/30º	15º/32º	15º/32º	16º/32º	Baixa
QUARTA	18º/32º	16º/34º	16º/34º	18º/34º	Baixa
QUINTA	20º/34º	18º/36º	18º/36º	20º/36º	Baixa

Praias - Impróprias: Flamengo, Botafogo e Barra (Quebra-Mar e Pepê).
informações: Inea

Ondas - Mar agitado, com ressaca e ondas de 3m, com séries maiores. Ondulação de sul. Melhores locais: Grumari e Copacabana.
informações: Ricosurf

Ventos - Ventos de sudoeste a sul/sudeste, variando entre 8 e 25 km/h. Rajadas de até 40 km/h.

CLIMATEMPO

Conselho de Ética vota pela cassação de Monteiro

Após decisão unânime, processo seria submetido ao plenário na próxima terça, mas a defesa já anunciou que vai recorrer. Mesmo que perca o mandato, o político pode vir a disputar uma vaga de deputado federal em outubro

LUIZ ERNESTO MAGALHÃES
luiz.magalhaes@oglobo.com.br

Reunidos na tarde de ontem para analisar o documento e deliberar sobre o relatório de Chico Alencar (PSOL), os sete vereadores do Conselho de Ética da Câmara do Rio decidiram por unanimidade pela cassação do mandato de Gabriel Monteiro (PL). O político responde por quebra de decoro parlamentar. Com a decisão, a matéria pode ser submetida ao plenário na próxima terça-feira.

— Foram 128 dias de trabalho. Amanhã (hoje), o conselho apresenta o projeto à Mesa Diretora. Se não houver recurso, entra em pauta na terça-feira — disse o presidente da comissão, Alexandre Isquierdo.

AINDA CABE RECURSO

Sandro Figueiredo, advogado de Gabriel Monteiro, já anunciou que vai recorrer da decisão na próxima segunda-feira. Na prática, isso deve adiar a votação prevista para o dia seguinte.

— É direito da defesa apresentar esses recursos. Temos a convicção de que Gabriel é inocente — disse Sandro Figueiredo. — O próprio relator pediu a retirada de alguns pontos, como a acusação de estupro por parte de quatro mulheres, perseguição a vereadores e assédio contra assessores.

Chico Alencar disse que seu relatório tem um contexto que examina também os fatos colaterais da conduta do vereador e que os quatro apontados na representação inicial se comprovaram.

— O primeiro e mais horrível foi o vereador filmar cenas de sexo com uma menor de 15 anos. É notório que o vereador é dado a essas práticas. Não cabe isso em quem exerce mandato público. A humilhação de morador de rua, monetizar vídeo com crianças alegando que queria ajudar uma delas e outra gravação em que acaricia outra criança. São fatos objetivos. Uma democracia livre, participativa, não comporta esse comportamento. Somos de ideologias diferentes na comissão. Agimos com grandeza e ética dos legislativos — disse o relator.

O vereador Gabriel Monteiro se defendeu em plenário atacando Chico Alencar.

— Nenhuma mulher veio aqui para me denunciar como estuprador. Sua história vai ser manchada por violar meus direitos humanos. Essa criança a que vocês se referem recebeu R$ 80 mil numa vaquinha virtual — disse.

Chagas Bola (União Brasil) foi o único a sair em sua defesa, ao dizer que Chico Alencar deveria ter se declarado suspeito e não poderia ter aceitado o cargo de relator.

— Eles têm divergências ideológicas anteriores ao processo — disse Bola, que é policial militar e, como suplente, assumiu há cinco meses a vaga de Rogério Amorim (PL).

CASSAÇÃO OU SUSPENSÃO

Para que Monteiro perca o mandato são necessários 34 votos (dois terços do total). No caso de suspensão, basta a maioria simples. A punição é válida por oito anos, a partir do fim da atual legislatura. Gabriel perderia pouco mais de dois anos desse mandato e a punição valeria até 2032.

Isso não impediria, no entanto, que o político disputasse o cargo de deputado federal nessas eleições pelo PL. Há rituais legais a cumprir até que o Tribunal Superior Eleitoral (TSE) avalie um eventual recurso por inelegibilidade. Esse processo, segundo especialistas em direito eleitoral, não demora menos que dois anos. Ou seja, se eleito, ele até poderia começar a exercer o mandato de deputado federal.

ONOFRE VERAS / THENEWS2

A comissão. Decisão, pela cassação do mandato, vai ser votada em plenário e precisa de 34 votos para ser aprovada

Secretário de Queimados é preso por homicídio

Maurício do Vila, que comandava a pasta de Transporte e Trânsito do município da Baixada, também é suspeito de chefiar uma milícia

MARCOS NUNES
jnunes@extra.inf.br

Maurício Baptista Ferreira, o Maurício do Vila, secretário de Transporte e Trânsito de Queimados, foi preso ontem — em seu local de trabalho, segundo o RJ2, da TV Globo — por policiais da Delegacia de Homicídios da Baixada Fluminense (DHBF). No último dia 10 de agosto, um mandado de prisão preventiva contra ele, assinado pelo juiz Luis Gustavo Vasquez, foi expedido pelo Tribunal de Justiça do Rio.

Segundo denúncia assinada pela promotora Elisa Pittaro, da 2ª Promotoria de Investigação Penal Especializada dos Núcleos de Nova Iguaçu e Duque de Caxias, o secretário é suspeito de chefiar uma milícia e de ter encomendando a morte do entregador de lanches João Marcos Coutinho Medeiros.

O crime ocorreu no próprio bairro Vila Americana, e teria sido ordenado pelo político porque a vítima se recusava a cumprir ordens do grupo paramilitar. De acordo com a denúncia, João Marcos costumava circular em uma motocicleta com a descarga de escapamento do veículo aberta, o que provocava barulho e era proibido pelo grupo. Na noite de 20 maio, o entregador estava na lanchonete onde trabalhava quando quatro homens desceram de um carro prata. Em seguida, os assassinos dispararam vários tiros contra a vítima. Ferido, João ainda correu até uma rua próxima, mas acabou não resistindo.

Além de Maurício do Vila, mais quatro pessoas suspeitas de participação no crime tiveram prisões decretadas. Duas delas foram detidas pela DHBF, e uma terceira, pela Polícia Militar. Um quinto suspeito está foragido. Todos vão responder por homicídio e constituição de milícia. Durante a operação que resultou nas prisões, foram apreendidos celulares, roupas camufladas, pistola, munição e coturnos.

PM reformado, Maurício do Vila era vereador no município, em 2017, quando sobreviveu a um atentado que resultou na morte de seu cunhado. Procurada, a prefeitura de Queimados informou que o prefeito Glauco Kaizer (SDD) publicaria, ainda ontem, a exoneração do secretário.

Noite iluminada para celebrar onde a cidade é mais gostosa

A 12ª edição do Rio Gastronomia deu a partida no Jockey recebendo o público e chefs famosos; hoje tem mais

FOTOS DE ALEX FERRO

Luzes da cidade. Quem chega ao Rio Gastronomia tem um cardápio de belos cenários para tirar foto: maior festival do gênero terá ainda mais sete dias

RIO GASTRO NOMIA

CAROL ZAPPA, ISABELLE LINDOTE E MARIANA TEIXEIRA
rioshow@oglobo.com.br

Com quitutes imperdíveis, segredos da cozinha, bate-papos de qualidade, tudo temperado por música boa e belas paisagens, o Rio Gastronomia encantou novamente o público ontem na abertura da 12ª edição do evento, o maior do gênero no país, que ocupa o Jockey Club até 21 de agosto (sempre de quinta-feira a domingo). No mesmo formoso cenário do ano passado — o Pião do Prado, emoldurado pelo Cristo Redentor e pela Pedra da Gávea —, o espaço reuniu no primeiro dia chefs, representantes de restaurantes e bares e fãs da boa mesa, que voltaram a se encontrar em aulas e nos mais de 35 quiosques, que oferecem receitas especiais a preços mais em conta.

Quem chegou cedo ainda teve uma boa surpresa: durante a primeira hora, os estandes ofereceram suas receitas para público e convidados degustarem. A professora Herica Hollanda, 42 anos, e o técnico de informática Thiago Daniel, de 38 anos, aproveitaram para provar pratos como o arroz de polvo da Casa Villarino e os salgados árabes do Amir.

— Viemos direto do trabalho e o coquetel foi um bônus inesperado, o evento está lindo — elogiou Herica, que já se prepara para voltar com o marido no último dia.

Devido ao mau tempo, a cerimônia do Prêmio Rio Show de Gastronomia foi adiada para hoje, às 18h, e será, pela primeira vez, aberta ao público (na revista Rio Show, veja todos os vencedores, além de um guia completo desta 12ª edição da festa).

Inédito no evento, o Hot Pork, dos chefs paulistas Jefferson e Janaina Rueda (à frente também da Casa do Porco, eleito o 7º melhor restaurante do mundo na prestigiada lista "50 Best") era um dos mais concorridos, com filas atrás dos populares cachorros-quentes (R$ 35). Janaína marca presença amanhã no Rio Gastronomia com a aula "As técnicas 100% brasucas", no Auditório Sesc | Senac. E, por falar em aulas, o italiano Rudy Bovo, do Nido Ristorante, e Rigo Duarte, do Angu do Gomes, abriram a programação com um "duelo" entre angu e polenta. A entrosada dupla dividiu a bancada enquanto compartilhava histórias e receitas dos pratos. Mais tarde, o chef Pedro Coronha debutou no evento com pé-direito, ensinando o preparo de dois pratos autorais do Mäska. Na plateia, outra estreante, a doceira Carola Troisgros, que também comanda uma aula hoje, aproveitava para se familiarizar com o espaço.

Animação sem fim. Público curtiu a primeira noite do evento, que terminou com show da cantora Elba Ramalho

Para lavar a alma, a cantora Elba Ramalho subiu ao Palco Rock On The Rocks — um oferecimento Johnnie Walker, Smirnoff e Tanqueray — ao som de "Anunciação" e colocou a plateia para dançar forró e cantar sucessos. Preparem seus talheres: este é só o começo.

O Rio Gastronomia é realizado pelo jornal O GLOBO, com apresentação de Sesc RJ e Senac RJ, cidade-anfitriã Invest.Rio | Prefeitura RJ, patrocínio master do Santander, patrocínio de Stella Artois, Naturgy, Loft, Tanqueray, Johnnie Walker e Smirnoff, apoio Aspen Pharma, Hortifruti, Tônica Antarctica, Pepsi, Água Pouso Alto e Chandon, participação do Azeite Andorinha, Barrinhas Vinhos, Café Dolce Gusto, parceria de inovação da Rio Innovation Week, Hotel Oficial Fairmont Rio e parceria do SindRio.

UM GUIA COMPLETO DO EVENTO NO RIO SHOW GASTRONOMIA

Leitores

NA WEB

ACERVO

'Carta aos brasileiros' em 1977

Como foi a leitura do manifesto da USP que virou marco da redemocratização

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

MENSAGENS CARTAS@OGLOBO.COM.BR

As cartas, contendo telefone e endereço do autor, devem ser dirigidas à seção Leitores. O GLOBO, Rua Marquês de Pombal 25, CEP 20.230-240. Pelo fax, 2534-5535 ou pelo e-mail cartas@oglobo.com.br

Democracia sermpre

A respeito da carta pela democracia que foi lida hoje no Brasil gostaria de lembrar o ensaio de 1974 "Um passado que acreditávamos não mais voltar", escrito por Primo Levi, notável intelectual sobrevivente do Holocausto: "Cada época tem seu fascismo: seus sinais premonitórios são notados onde quer que a concentração de poder negue ao cidadão a possibilidade e a capacidade de expressar e realizar sua vontade. A isso se chega de muitos modos, não necessariamente com o terror da intimidação policial, mas também negando ou distorcendo informações, corrompendo a Justiça, paralisando a educação, divulgando de muitas maneiras sutis a saudade de um mundo no qual a ordem reinava soberana e a segurança dos poucos privilegiados se baseava no trabalho forçado e no silêncio forçado da maioria." Hoje estamos, tal qual Levi, espantados ao voltarmos a nos defrontar com os fantasmas do passado! Ao menos há setores da sociedade que nos dão esperança como os autores da carta. Democracia sempre!

GLÁUCIA HELENA BARBOSA
RIO

O manifesto pró-democracia neste histórico dia 11 de agosto tomou conta da nação e, pelo seu brilho e pela sua importância, atravessou fronteiras. O país se uniu pela luz da cidadania evocando a cumplicidade com esse regime democrático. O único que permite respirar a liberdade de ir e vir, e de imprensa etc. Essa manifestação que emocionou o país nocauteia as aspirações de Jair Bolsonaro de continuar flertando com regime de exceção, assim como dos seus aliados e das suas milícias. Irresponsável que é, o presidente demonstrou ser insignificante quando cunhou de "cartinha" esse manifesto assinado por quase um milhão de pessoas, incluindo entidades. Um inútil presidente que, na realidade, enquanto despreza as áreas de educação, saúde, meio ambiente, ciência e tecnologia, etc., vive abraçado com a ilegalidade, já que, sem pudor algum, disse não respeitar decisões da nossa Corte, consequentemente a Constituição. No mínimo já deveria ter sido deposto de seu cargo pela sua perversidade nesta pandemia da Covid-19, em que não se preocupou salvar vidas. Mas, confesso que nesta quinta-feira, 11 de agosto, eu me senti renovado de esperanças por ver, principalmente, milhares de jovens brasileiros clamando pela democracia...

PAULO PANOSSIAN
SÃO CARLOS, SP

Ventos democráticos do histórico 11 de agosto de 2022 fortalecem o sol, estimulam a luta por um futuro melhor para todos e iluminam corações. Nesta hora de louvores à Constituição, mãe da democracia e das liberdades, e de cartas defendendo eleições limpas e democráticas, vale a pena recordar e salientar quem se dedicou integralmente de corpo e alma à elaboração da Carta Magna: o então deputado federal pelo Amazonas Bernardo Cabral. O parlamentar trabalhou como um mouro, como relator-geral da Constituinte. Bernardo disputou o cargo, em eleições diretas, com o então senador Fernando Henrique Cardoso e com o deputado mineiro Pimenta da Veiga. A Constituição enche de orgulho os brasileiros. Defende direitos trabalhistas, direitos sociais, individuais e direitos humanos. A Carta Magna existe para ser cumprida e não mutilada. Cabral foi presidente nacional da Ordem dos Advogados do Brasil(OAB), é membro vitalício do Instituto dos Advogados Brasileiros. Foi senador, por dois mandatos e ministro da Justiça no governo Collor. Há meses Bernardo Cabral foi homenageado pela OAB nacional, com discursos de expoentes da magistratura, como o ministro do STF Luiz Fux e o ministro do STJ Mauro Campbell. Cabral completou 90 anos e mora no Rio.

VICENTE LIMONGI NETTO
BRASÍLIA, DF

Assistindo à leitura e às manifestações durante a leitura da "Carta aos brasileiros", neste 11 de agosto, sou tomado por uma emoção que havia me abandonado: o orgulho de ser brasileiro!
Estado democrático de Direito sempre.

ODILON JUNQUEIRA
RIO

O requisito fundamental para o ingresso nas Forças Armadas é ser cidadã/cidadão brasileiro nato. A "Carta às brasileiras e aos brasileiros em defesa do Estado democrático de Direito" robustece a cidadania brasileira. Logo, cidadãs e cidadãos brasileiros, civis e militares, hoje estão mais fortes na civilização.

ANTÔNIO ALBERTO M. NIGRO
RIO

Nesta quinta-feira acordei mais leve. Li a coluna de Míriam Leitão ("A voz polifônica da democracia", 11 de agosto) com muita esperança no coração. Já tinha assistido a seu programa na GloboNews com o ex-ministro da Fazenda Pedro Malan e a atriz Malu Mader e fiquei orgulhoso de estar participando do movimento em prol da democracia junto a pessoas de tamanha importância para o esclarecimento de questões tão caras à sociedade.
Que as vozes do Largo de São Francisco, em São Paulo, espanquem as trevas do autoritarismo definitivamente. Que assim seja.

MÁRCIO DOS SANTOS BARBOSA
RIO

Carta de Cecília

A leitora Cecília Centurion ("Afundem a Sapata!", 10 de agosto) desabafou sua indignação sobre as diversas posturas equivocadas das Forças Armadas na vida nacional. Creio que incontáveis brasileiros assinariam em apoio à sua carta. Uma grande parcela dos militares há muito já passou dos limites das suas funções constitucionais. Querer tutelar o Tribunal Superior Eleitoral (TSE) e tentar, de forma acintosa e troglodita nas palavras (ficará só por aí?), comandar as eleições é algo inadmissível e não previsto na Constituição. Como se tudo estivesse bem com nossas fronteiras, com a Amazônia, não houvesse entrada ilegal de armas, e a caserna não tivesse mais nada o que fazer. Essa insistente tutela dos militares sobre o Estado e a sociedade, como se fossem um irmão mais velho disposto a enquadrar os mais novos (mais fracos e desarmados) é de testar a paciência de qualquer budista. Logo vão querer proibir de vaca votar em vaca. Sugiro ao TSE informar, através de ofícios duros e arrogantes, seu intuito de enviar representantes da Justiça Eleitoral para fiscalizar e se meter no que acontece nos quartéis, inclusive "propondo" diversas alterações em seu *modus operandi*. Mas receio isso não ser possível, pois o TSE não tem sequer um cabo e um soldado, e nem tanques, mesmo os que soltam fumaça.

GABRIEL F. PADILLA
RIO

Concordo *ipsis litteris* com o que escreve hoje a leitora Cecília Centurion. Agradeço à seção de cartas do jornal O GLOBO a publicação desses desabafos.

TERESA BAHADIAN MOREIRA
RIO

O esquema Ceperj

Para mim, como acredito que para a maioria da população do Estado do Rio, está sendo inacreditável ler e ouvir sobre o "esquema" que vem sendo divulgado pela imprensa no que se refere às ações e aos procedimentos adotados pelo Ceperj. Não imagino que um estado que nos últimos anos sofreu com uma série de atrocidades administrativas e desvios de gestão possa estar, de novo, vivendo aquelas práticas que, entre outros males, trazem enorme prejuízos à sua população, à sua economia, ao seu empresariado e aos homens públicos decentes e honestos que não compactuam com tais condutas.

LUIZ ARAUJO
RIO

2 + 2 = 5

As embalagens dos produtos vão reduzindo de volume (consequentemente de peso) e subindo os preços: sabão em pó sobe 20% por quilo; leite em pó, 10%; peito de frango, 36%. O famoso "me engana que eu gosto", a dúzia de ovos agora só tem dez unidades, com essa até Caetano Veloso (2+2=5) vai se espantar!

ROBERTO SOLANO
RIO

Sol no porta-malas

Sinceramente, o que acontece em nosso país é tão inacreditável que me sinto até com o direito de ser sarcástico à vontade. Nessa história da filha que rouba o acervo de arte da mãe idosa, que criminosamente tenta se apossar de bens que por direito hereditário um dia seriam legitimamente seus, fiquei chocado mesmo foi de ver o quadro "Sol poente", de Tarsila do Amaral, avaliado em R$ 250 milhões, sendo posto no porta-malas do carro de polícia protegido apenas por fina camada de plástico-bolha. A mulher tem obras de arte milionárias e uma filha que não vale um tostão. Daí o ditado "O dinheiro não traz felicidade".

JOSÉ CARLOS DA SILVA FILHO
RIO

APLICATIVO O GLOBO

O app oferece funções que facilitam a navegação, além de unir todo o conteúdo on-line e o impresso. Baixe agora ou atualize o aplicativo disponível na **Apple Store** e no **Google Play**

Menu de navegação

Como navegar
A tela inicial destaca o conteúdo on-line que pode ser atualizado

Início

Em Biblioteca, as matérias salvas do aplicativo ficam guardadas

Biblioteca

Em Banca, o leitor pode baixar a edição impressa em duas versões: jornal e texto

Banca

Em Editorias, o leitor consegue acessar suas seções preferidas

Editorias

Ao clicar no símbolo, o leitor pode salvar uma matéria para leitura posterior

O time de colunistas do GLOBO está reunido em um único lugar no app

Colunistas

PODCAST

Ao Ponto
Publicado a partir das 6h, de segunda a sexta, com análises e informações sobre o principal tema do dia

Como ouvir
Está disponível no site do GLOBO e nas plataformas de podcast

HÁ 50 ANOS

Ninguém sabe lidar com Ozi, que vive em jaula
12/8/1972

Governo acelera pesquisa sobre urânio em Minas
EM ESTUDO BANCO PARA OS MINÉRIOS
O GLOBO
Menino vive como fera numa jaula
Brasil responde a ataque cubano
Municipal sem desfile de fantasias
Véspera de festejos
Peixe sem caixa
Fischer fica mais próximo do título
Energia nuclear moverá siderurgia
Exportador de insultos
200 kg de maconha

Faz oito anos que o menino Ozi, de 13 anos, vive enjaulado em casa, em Viamão, no Rio Grande do Sul. Há dois anos, um hospital lhe deu alta, alegando que seu caso era incurável. Outro hospital se recusou a recebê-lo porque teria de manter uma enfermeira só para ele. A mãe chora muito, mas, porque tanto ela como o marido precisam trabalhar, o cárcere foi a solução para garantir a integridade dos outros nove filhos. Ozi só toma líquidos, não sabe mastigar, não anda, rasga as roupas e agride até os que lhe leva a comida. A única esperança da família é que o governo a ajude.

EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

CONSULTE CONDIÇÕES DA OFERTA NO SITE CLUBEOGLOBO.COM.BR

Cogumelos direto da Serra da Mantiqueira

15% desconto

DIVULGAÇÃO

Compre com 15% OFF no site do Empório Cogu, mediante a utilização do código promocional disponível no site do Clube. A loja entrega cogumelos frescos da Serra da Mantiqueira a clientes do Rio e Niterói.

Voz feminina canta os versos de Djavan

50% desconto

DIVULGAÇÃO

A cantora Leila Maria se apresenta dia 26 no Teatro Rival Refit, no Centro do Rio, com canções de Djavan. Assinante assiste à homenagem com ingressos pela metade do preço. Saiba mais online.

LOTERIAS

LOTOFÁCIL (concurso 2.596): 2 . 5 . 6 . 9 . 11 . 12 . 13 . 14 . 15 . 16 . 17 . 19 . 20 . 24 . 25 . **QUINA** (concurso 5.921): 7 . 30 . 34 . 42 . 69 . **DUPLA SENA** (concurso 2.403): 1º sorteio — 17 . 19 . 32 . 44 . 45 . 47; 2º sorteio — 19 . 23 . 24 . 27 . 29 . 35

O leitor deve checar os resultados também em agências oficiais e no site da CEF porque, com os horários de fechamento do jornal, os números aqui publicados, divulgados sempre no fim da noite pela CEF, podem eventualmente estar defasados.

Esportes

NA WEB
CT DO TIME BRASIL
COB renova concessão do Maria Lenk
Comitê Olímpico administrará o complexo esportivo até 2048

PARA ACESSAR APONTE O CELULAR PARA O QR CODE

MARTÍN FERNANDEZ
esporteglb@oglobo.com.br

Serena foi superior até ao se despedir

Serena Williams teve um 2006 muito difícil. Dona de sete títulos de Grand Slam àquela altura da carreira, a tenista sofreu com lesões, deixou de disputar Wimbledon e Roland Garros e despencou mais de 80 posições no ranking da WTA. Pior: tomou uma dura da ex-tenista Chris Evert, uma das maiores de todos os tempos, que então parecia insuperável com seus 18 Grand Slams. Em carta aberta publicada numa revista especializada, Evert disparou reprimendas e conselhos a Serena: "Estive pensando em sua carreira, e algo está me incomodando", começava a carta. "Você já considerou seu lugar na história? É algo com que você se importa? (...) Me pergunto se daqui a 20 anos você poderá refletir sobre sua carreira e se arrepender de não ter se dedicado 100% ao tênis (...) Não vejo como ser atriz e desenhar roupas podem se comparar com o orgulho de ser a melhor tenista do mundo. (...) Quando eu estava jogando, eu sempre soube que haveria tempo para me casar, ter filhos, comentar na TV e até treinar, se eu quisesse. Garanto que haverá tempo para você perseguir todos os seus sonhos quando terminar o tênis."

Dezesseis anos depois da publicação desta carta, é seguro afirmar que Serena fez tudo diferente. E melhor. Ganhou mais títulos de Grand Slam (23) do que qualquer homem ou qualquer mulher na Era Aberta (desde 1968) do tênis. Só não passou mais tempo no topo do ranking do que Steffi Graff e Martina Navratilova porque escolheu fazer as coisas a seu jeito. Brigou publica e corajosamente por premiações iguais para homens e mulheres, um problema que foi parcialmente atacado graças a ela. Serena não se guardou para as quadras: estudou moda, lançou sua própria linha de roupas, matriculou-se num curso técnico de manicure, formou sua própria empresa de investimentos, produziu filmes. Estrela de um esporte que massacra psicologicamente seus protagonistas, permitiu-se longos períodos para cuidar da saúde mental. Embora tenha basicamente feito o que quis durante quase 27 anos de carreira, teve que largar a raquete a contragosto.

> *Tenista, que anunciou o adeus às quadras num extraordinário artigo, só não passou mais tempo no topo do ranking porque fez as coisas a seu jeito*

Nesta semana, Serena Williams anunciou o adeus às quadras num extraordinário artigo escrito em primeira pessoa para a revista Vogue: "Serena Williams diz adeus ao tênis em seus próprios termos — e em suas próprias palavras".

A capa da revista, em que ela aparece com a filha, Olympia, de 5 anos, é outra obra de arte. Sua aposentadoria — termo que ela odeia, prefere "evolução" — desatou debates muito mais importantes do que a deliciosa perda de tempo sobre quem foi melhor.

Em seu artigo para a Vogue, Serena lembrou que jogou com depressão pós-parto, que jogou enquanto amamentava, que ganhou o Aberto da Austrália em 2017 jogando grávida. "Mas agora eu tenho 41 anos (...) Eu nunca quis ter que escolher entre o tênis e a minha família. Mas eu quero aumentar minha família e não quero jogar grávida de novo".

Seus colegas homens nunca sofreram com esse dilema. Todos eles continuaram a competir normalmente depois que se tornaram pais, afinal não sofreram nenhuma consequência física. No máximo ganharam alguém a quem dedicar os troféus. Até ao se despedir Serena foi superior.

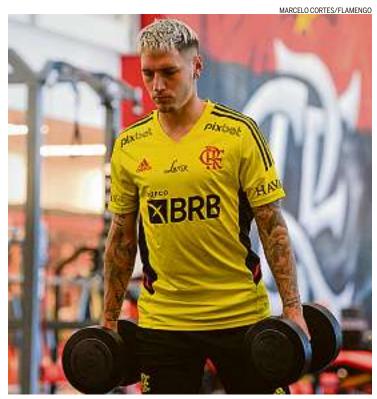
Varela espera sucesso no Fla no embalo de Arrasca

Amigo do meia desde os tempos de sub-20 da seleção uruguaia, lateral-direito pode fazer sua estreia no domingo; rubro-negro monitora possível punição ao Vélez Sarsfield na Libertadores

JOÃO PEDRO FRAGOSO
joao.fragoso@oglobo.com.br

"Quem tem um amigo, tem tudo", cantam Emicida e Zeca Pagodinho. Se a máxima for verdade, Guillermo Varela, lateral-direito uruguaio apresentado ontem no Flamengo, começou a trajetória no rubro-negro da melhor forma possível. Amigo há dez anos de Arrascaeta, ídolo dos flamenguistas e principal jogador da equipe no atual momento da temporada, o jogador de 29 anos revelou que uma conversa com o companheiro de seleção uruguaia o ajudou na decisão de acionar o gatilho da Fifa para clubes sediados em países de zona de guerra e se desligar do Dínamo de Moscou, da Rússia.

— Conheço o Giorgian desde o sub-20 e temos uma relação muito grande. São anos jogando juntos. Conversei com ele, me deu um apoio muito grande. Falou do clube, da instituição, que é de nível europeu, e obviamente a vontade de vir era enorme. Era muito difícil dizer não ao Flamengo, por isso a decisão foi tão contundente — falou Varela.

Apesar de ter assinado contrato de empréstimo de um ano com o Flamengo, o lateral-direito já tem engatilhado um novo contrato com o clube até 2025, já que ficará livre no mercado ainda em 2023, quando acaba seu contrato com o Dínamo. Por isso, Varela sonha alto com a passagem no Flamengo, e quer começar a por os desejos em prática já no domingo.

MARCELO CORTES/FLAMENGO

Já treinando. Guillermo Varela foi apresentado ontem pelo Flamengo

FORA DA COPA DO BRASIL

Há duas semanas no Rio, o uruguaio está regularizado e deve ser relacionado para a partida de domingo, contra o Athletico, no Maracanã.

Como não está inscrito na Copa do Brasil, competição em que o Flamengo enfrentará o mesmo Athletico na próxima quarta-feira, Varela pode ser utilizado por Dorival para que Rodinei seja poupado.

Na temporada 2021/22, Guillermo Varela atuou em 28 jogos pelo Dínamo de Moscou, com duas assistências. Pela seleção, o lateral-direito participou dos dois últimos jogos do Uruguai.

O Flamengo monitora a situação envolvendo uma possível punição ao Vélez Sarsfield na Libertadores. Adversário do rubro-negro na semifinal, o clube argentino pode ser obrigado a jogar de portões fechados na partida prevista para ocorrer entre o dia 30 de agosto e 1º de setembro.

A Conmebol tem em mãos um relatório de segurança em relação à confusão no jogo entre Vélez e Talleres, pela primeira partida das quartas de final, que indica que a polícia local se negou a intervir quando torcedores do Vélez descobriram infiltrados do Talleres em um setor do Estádio José Amalfitani e houve uma briga generalizada.

Bia Haddad Maia derrota a número 1 do mundo no Canadá

Foi a primeira vitória de uma brasileira sobre uma líder do ranking da WTA

TORONTO, CANADÁ

Bia Haddad Maia conseguiu uma vitória histórica ontem. Nas oitavas de final do WTA 1000 de Toronto, ela derrotou a polonesa Iga Swiatek, número 1 do mundo, por 2 sets a 1 (6/4, 3/6 e 7/5), em um jogo de três horas.

Esta foi a primeira vitória de uma brasileira sobre a líder do ranking da WTA. Também foi o primeiro triunfo de um tenista do país sobre um número 1 desde 2004, quando Gustavo Kuerten bateu o suíço Roger Federer.

— Estou muito feliz com meu jogo mental hoje. É muito fácil você se perder nos altos e baixos na partida. Me desafiei o tempo todo — disse a brasileira, número 24 do ranking, que mostrou muita força em seu saque durante todo o jogo.

DIVULGAÇÃO WTA

Força. Bia Maia sacou bem na vitória sobre a polonesa número 1

A polonesa Iga Swiatek havia perdido apenas cinco partidas na temporada — em que já conquistou seis títulos, incluindo Roland Garros, além dos WTA 1000 de Doha, Indian Wells e Miami. Ela vinha de 23 vitórias seguidas em WTA 1000 e 20 triunfos consecutivos em quadras duras.

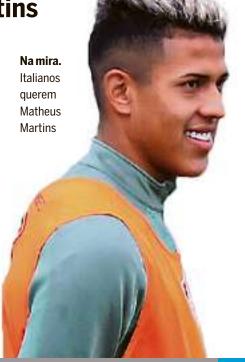
FLUMINENSE

Tricolor recusa nova proposta da Udinese por Matheus Martins

O Fluminense recusou a quarta proposta da Udinese-ITA pelo atacante Matheus Martins, de 19 anos. A investida mais recente foi de 7 milhões de euros (aproximadamente R$ 36,77 milhões) por 90% dos direitos do atleta — os outros 10% ficariam com o Fluminense. Com a negativa, o grupo que administra o clube italiano sinalizou que fará nova oferta entre 8 e 9 milhões de euros.

O clube italiano iniciou as negociações por Matheus Martins oferecendo 5 milhões de euros (aproximadamente R$ 27 milhões) por 100% dos direitos do atleta. O Fluminense trabalha com a venda de ao menos dois jogadores no ano para que atingir a meta de R$ 100 a R$ 120 milhões em receita prevista no orçamento. Nesta temporada, o tricolor já negociou o atacante Luiz Henrique ao Bétis-ESP.

Na mira. Italianos querem Matheus Martins

MARCELO GONÇALVES/FLUMINENSE/10-08-2022

BOTAFOGO

Clube empresta três a time da Bélgica

Ênio, Juninho e Rikelmi, jogadores formados na base do Botafogo e que atualmente fazem parte do Time B do alvinegro, foram cedidos ao RWD Molenbeek, clube de John Textor que atua na segunda divisão da Bélgica, para participar de projeto de intercâmbio que tem como objetivo fomentar o "conceito multiclubes" da Eagle Holding, empresa que Textor faz o investimentos no futebol.

Os três atletas são os primeiros cedidos pelo alvinegro para um dos times do empresário americano.

Além de ter integrado o time principal durante a disputa do Campeonato Carioca, o trio também se destacou nos jogos do Brasileirão de Aspirantes, campeonato em que o Botafogo foi eliminado na última quinta-feira.

VASCO

Portuguesa-RJ cobra na Fifa por Nathan

O Vasco foi notificado na Fifa pela Portuguesa-RJ em razão da cobrança feita pela venda do lateral-direito Nathan para o Boavista, de Portugal. A informação é do site ge. Além da Fifa, o caso também foi parar na Câmara Nacional de Resolução de Disputas, da CBF. A entrada dos dois processos foi dada na última terça, e há o risco de proibição na inscrição de atletas. A Portuguesa alega ser detentora de 30% dos direitos econômicos do lateral, o que o Vasco nega.

A venda de Nathan ao Boavista foi acertada há um ano. O clube português não pagou pelo negócio, e o atleta já retornou ao futebol brasileiro. Ele foi apresentado esta semana pelo Santos, que se comprometeu a pagar a dívida dos portugueses.

OLHOS BEM ABERTOS

Como serão os 100 dias da seleção até o início da Copa no Catar

DIOGO DANTAS E RENAN DAMASCENO
esporteglb@oglobo.com.br

A AGENDA DA SELEÇÃO ATÉ A COPA

* Comissão pretende ainda viajar ao México após a convocação de setembro ou da lista final em novembro
** Datas prováveis, não confirmadas

> **Q**
> *"A ideia é, depois dessa data Fifa, com a comissão já na Europa, ver jogos da Champions na semana seguinte. A partir dessa observação, a lista de 50 jogadores cai para 35, 33, e a gente vai afunilando"*
>
> **Juninho Paulista**, coordenador de seleções da CBF

A exatos 100 dias para o início da Copa do Mundo, a seleção brasileira inicia a partir de agora uma das últimas etapas de observação de possíveis convocados e também de adversários do Brasil no Mundial. A Fifa anunciou ontem a antecipação da abertura da competição de 21 para 20 de novembro, com o jogo Catar x Equador.

A intenção de Tite e sua comissão técnica é encurtar a lista inicial de 55 nomes, que precisa ser enviada para a Fifa até 21 de outubro, para 35 ou 33 jogadores. A convocação final ocorrerá na semana entre os dias 7 e 10 de novembro e deve ter 26 atletas.

Até lá, a observação que teve foco recente nos clubes brasileiros, sobretudo Flamengo, Palmeiras e Atlético-MG, voltará atenções para a Europa a partir do dia 20 deste mês, com avaliações por uma semana em Espanha, Itália e Portugal. O auxiliar Matheus Bachi e o preparador físico Fábio Mahseredjian assistirão à volta de Matheus Cunha ao Atlético de Madrid no jogo com o Villareal, dia 21. Em seguida, vão a Portugal avaliar o zagueiro Lucas Veríssimo, no Benfica, além de Bremer e Ibañez no clássico italiano Juventus x Roma.

A partir daí, Tite convocará entre os dias 2 e 9 de setembro o grupo para os amistosos do fim do próximo mês, contra Tunísia e provavelmente Argélia, entre 19 e 27 de setembro.

— A ideia é, depois dessa data Fifa, com a comissão já na Europa, ver jogos da Champions na semana seguinte. A partir dessa observação, a lista de 50 jogadores cai para 35, 33, e a gente vai afunilando — explicou ao GLOBO o coordenador de seleções, Juninho Paulista.

Enquanto isso, os observadores externos da CBF, Ricardo Gomes e Marcinho, acompanhados de analistas, estarão atentos aos adversários do Brasil na primeira fase da Copa — Sérvia, Suíça e Camarões — e também em um possível mata-mata do torneio do Catar. Em outubro está prevista uma última janela de acompanhamento na Europa. Há intenção de encaixar uma viagem ao México para observar Daniel Alves, que está no Pumas.

TREINOS EM TURIM

A indefinição sobre a remarcação do jogo contra a Argentina pelas Eliminatórias da Copa do Mundo, que foi cancelado pela Fifa, atrapalhou a CBF a organizar a programação de setembro e os amistosos. Mas a agenda da seleção nos dias que antecedem o torneio já está definida, com chegada em Turim, na Itália, para treinos no CT da Juventus no dia 13 de novembro, antes da ida para Doha no dia 19. A estreia na Copa é dia 24, contra a Sérvia.

A comissão técnica de Tite intensificou a presença em estádios nos últimos 50 dias, depois dos últimos amistosos — vitórias sobre Coreia do Sul (5 a 1) e Japão (1 a 0), em junho. Nesse período, o time mais observado foi o Flamengo, assistido por profissionais da seleção em ao menos seis oportunidades, segundo dados de agenda divulgados pela CBF.

Tite assistiu ao rubro-negro em dois desses compromissos: o empate sem gols contra o Athletico, pela Copa do Brasil, em 27 de julho, e a vitória por 2 a 0 sobre o Corinthians, na semana seguinte, pela Libertadores. Se no primeiro a estratégia defensiva de Luiz Felipe Scolari segurou o Fla, no jogo em São Paulo o treinador viu o setor ofensivo funcionar, com direito a gol de Gabigol, que não entra em campo pela seleção desde janeiro.

Além de Gabigol, Everton Ribeiro (último do Fla a jogar com Tite, em fevereiro) ainda tem esperanças de ser convocado. Mas a maior expectativa recai sobre Pedro, artilheiro da Libertadores, com oito gols.

Na última terça, quem viu Pedro balançar as redes na Libertadores foram os auxiliares Matheus Bachi e Cléber Xavier, que estavam no Maracanã. A divisão da comissão é para acompanhar o maior número de partidas possíveis, aliás, é uma característica do trabalho atual. Esta semana, por exemplo, enquanto Cleber e Matheus estavam no Rio, Tite e César Sampaio viram a classificação do Palmeiras diante do Atlético-MG, na Libertadores.

— Esses clubes têm jogadores convocados constantemente, o que concentra mais para assistir aos jogos para acompanhamento — explica Juninho.

Antecipação do começo da Copa gera série de problemas

Fifa confirma que cerimônia de abertura e jogo entre Catar e Equador serão em 20 de novembro, um dia antes do planejado

A antecipação em um dia da abertura da Copa, confirmada pela Fifa ontem, acrescentou mais alguns problemas à lista daqueles já existentes que cercam o Mundial. Segundo o jornal The New York Times, ao levar o jogo entre Catar e Equador — além da cerimonia de início do torneio — para o dia 20 de novembro, os organizadores prejudicaram torcedores, detentores dos direitos de transmissão e também os patrocinadores da competição.

Algumas das marcas que apoiam o evento, além do próprio setor de marketing do comitê organizador, investiram milhões em ações de divulgação da marca de 100 dias para o início da Copa. Com a antecipação, esta data passou para hoje. Só que espaços publicitários em televisões e em veículos impressos, banners para serem utilizados em meios de transporte e nas vias públicas anunciando a contagem regressiva, entre outras peças, já haviam sido comprados em diversas capitais do mundo. Um prejuízo que os envolvidos ainda não foram capazes de calcular.

Além de antecipar em um dia a cerimônia de abertura e o jogo dos anfitriões, o comitê organizador anunciou que Senegal x Holanda, que seria às 13h (7h de Brasília) de 21 de novembro, foi remanejado para as 19h do mesmo dia (13h de Brasília). As alterações atingem diretamente os detentores dos direitos de transmissão das partidas e, principalmente, os torcedores, que precisarão mudar sua logística ou abrir mão das partidas.

Para completar, o planejamento afeta ainda a questão da hospitalidade. Reservar hotéis não tem sido uma tarefa fácil no Catar, tanto pelos altos preços quanto pela pouca oferta de vagas disponíveis.

O país ainda não divulgou também planos concretos, segundo o NY Times, sobre a experiência que os torcedores poderão esperar no Catar e como e onde os fãs poderão consumir bebida alcoólica, o que é fortemente controlado.

Em meio a estes problemas, o estádio Lusail, sede da final da Copa, foi inaugurado ontem com uma partida entre Al-Arabi e Al-Rayyan, pela segunda rodada da Qatar Stars League, a liga nacional. O clássico terminou 2 a 1 para o Al-Arabi.

MUSTAFA ABUMUNES/AFP

Palco da final. O Lusail, com capacidade para 80 mil, foi inaugurado ontem

PONTO DE TRANSIÇÃO

ARTE DE GUSTAVO AMARAL

TALITA DUVANEL
talita.duvanel@oglobo.com.br

POPULARIDADE DOS VÍDEOS ENTRE JOVENS LEVANTA REFLEXÃO SOBRE O FUTURO DAS REDES SOCIAIS, QUE DEIXARAM DE SER UM ESPAÇO DE CONEXÃO DE PESSOAS PARA SE CONCENTRAR NO ENTRETENIMENTO

Nathália Rodrigues, de 24 anos, mais conhecida como Nath Finanças por ensinar economia "para pessoas reais" nas redes sociais, passou um dia inteiro da semana passada gravando vídeos educativos curtos, do tipo que faz sucesso nas redes sociais. Ela preferia postar tudo como álbum de fotos com legendas. Na contramão de muitos, está até lançando no fim do mês um site para concentrar todo o seu conteúdo. Mas ela sabe que para "bombar" hoje em dia a cartilha é outra. É preciso seguir o gosto de seus contemporâneos da geração Z (os jovens nascidos entre a segunda metade dos anos 1990 e os anos 2000): criar e consumir vídeo curto e acelerado.

É para este público que as big tech estão voltadas, sejam novatas como TikTok, sejam mais antigas na praça, como Instagram, Facebook e até YouTube, que hoje anda privilegiando o Shorts, sua funcionalidade de vídeos curtinhos.

Quando deixa o papel de produtora e vira consumidora, Nath acaba assistindo a cada vez mais vídeos, o formato privilegiado pelo algoritmo das redes. E não necessariamente àqueles gravados por seus amigos. As plataformas apostam que os zennials estão interessados em entretenimento, não importa de onde venha. É uma turma totalmente aberta às recomendações de uma inteligência artificial apurada, que logo entende do que ela gosta e passa a recomendar posts de pessoas aleatórias. Entreter, nas redes de 2022, é mais importante do que conectar. Ou seja, se antes a ideia das redes era conectar, agora a ideia é se divertir com o viral da vez, na telinha onipresente na palma da mão.

Como jovem influenciadora digital, Nath se adapta com facilidade, mas e para os millennials? Esta geração, nascida entre 1981 e 1996, mais acostumada com selfie e #tbt, e ainda desconfortável com a fugacidade dos vídeos, vem se perguntando para onde vão as redes sociais. O pesquisador Guilherme Felitti, da empresa de análise de dados Novelo Data, tem sua aposta:

— O futuro passa por vídeo e recomendação de algoritmo — afirma. — Parece claro que Instagram e YouTube entenderam a necessidade de se adaptar a uma realidade trazida pelo TikTok.

MUDANÇA DE FASE

A geração anterior se sente deslocada porque entendeu as redes sociais como um espaço de encontro, para fazer amigos, se relacionar com família, descobrir gente. Este conceito, hoje, não existe mais. A ideia de comunidade deu lugar à individualidade.

Especialista em marketing de influência e sócia da agência YouPix, Rafaela Lotto acredita que os millennials, como ela, aprenderam que rede social é sobre "seguir pessoas que você conhece ou influenciadores de quem se gosta":

— O conceito para os adolescentes hoje é diferente. O algoritmo é inteligente e mostra conteúdos independentemente dos grupos.

Para muita gente que se acostumou com Facebook e Instagram, a ideia de fazer selfie já é "orgânica", para usar um termo corrente e entre analistas do meio digital. Mas, para esta turma, fazer (e ficar horas vendo) um vídeo são outros quinhentos. Não para a nova geração. Basta analisar os números. De acordo com dados de 2021 da consultoria App Annie, cada usuário do TikTok passou 19,6 horas por mês na rede, um aumento de 6,3 horas/mês em relação a 2020. Já no Instagram, que anda turbinando sua ferramenta de vídeo Reels, a média mensal foi de 11,2 horas, crescimento de 0,9 hora nessa base de comparação.

— Numa perspectiva além de rede social, é mais fácil consumir e fazer conteúdo em vídeo ou em áudio hoje em dia — diz Rafaela, que cita ainda o exemplo do WhatsApp, plataforma em que os áudios vêm ocupando cada vez mais seu lugar em detrimento das mensagens de texto.

A questão geracional pode mesmo pesar. O redator Renan Wilbert, de 33 anos, criador do perfil "Igreja Santa Cher na Terra" (@igrejadesantacher) no Instagram, era assíduo na rede social das fotos, publicando conteúdos de temática LGBTQIAP+. Mas anda desanimado com os rumos da plataforma. Ao TikTok, ele quase não vai. Acha que, pela primeira vez na história da internet, existe uma transição de mídia e formato que é radical demais para sua turma, e que anda embaralhando percepções e dificultando migrações:

— Vimos o surgimento de tudo: ICQ, MSN... Fomos nos acostumando. Só que agora vemos uma mudança cujo foco não é a nossa geração.

Para pessoas como o fotógrafo Alan Rodrigues, de 28 anos, também não tem sido fácil assimilar os novos (e acelerados) tempos. Ele não é um influencer, mas usa o Instagram, como a maioria de seus colegas, para mostrar seus trabalhos. Costuma postar muita foto, mas, como a plataforma tem privilegiado as postagens com vídeos, ele reclama que seus seguidores quase não veem o que ele posta:

— O que o senso comum gosta é vídeo de dancinha ou foto de corpo. É a isso que as redes dão visibilidade.

QUESTÃO DE TEMPO ATÉ SE ACOSTUMAR, NA PÁG. 3

NELSON MOTTA
segundocaderno@oglobo.com.br

MESTRES, INVENTORES E XAMÃS

Um dos maiores poetas, críticos e editores do século XX, o americano Ezra Pound (1885-1972) foi também o mais polêmico e controverso. Grande figura do Modernismo e criador do Imagismo, um movimento que valorizava a precisão e economia de linguagem, viveu a maior parte da vida na Itália e depois da guerra foi acusado pelos EUA de traição, por seu apoio declarado ao fascismo de Mussolini. Foi preso, deportado e internado como louco por 12 anos num hospício em Washington, mas, mesmo sofrendo de brutal depressão, concluiu sua obra fundamental, o épico moderno "Os cantos". Após o escândalo provocado por sua premiação pela Biblioteca do Congresso americano, foi libertado por um movimento internacional de escritores e morreu em Veneza.

Pound revelou e editou T.S. Elliot, Hemingway e James Joyce, e é autor de um clássico fundamental de teoria literária, o "ABC da literatura", traduzido por Augusto e Haroldo de Campos, Décio Pignatari e Mário Faustino. Um gigante, um monstro, foi amaldiçoado mas não cancelado. Hemingway disse que "para os poetas do século XX, não ser influenciado por Pound é atravessar uma grande nevasca e não sentir seu frio". Sua famosa definição dos artistas em "inventores", "mestres" e "diluidores" também pode ser aplicada à música brasileira, em que os primeiros seriam João Gilberto, Luiz Gonzaga, Jorge Benjor, que inventaram algo que não existia antes, os grandes mestres seriam Tom Jobim, Chico Buarque, Milton Nascimento, que respeitaram a tradição e a renovaram e desenvolveram com sua linguagem e seu estilo. Não são melhores ou piores, apenas diferentes e igualmente importantes. Os "diluidores" seriam os que vieram depois e realizaram um trabalho de qualidade, mas sem originalidade, diluindo-o ao longo do tempo.

GILBERTO GIL É DE UMA CATEGORIA QUE POUND NÃO PREVIU. A DO ARTISTA QUE INVENTA, QUE DIVULGA AS TRADIÇÕES, MAS TAMBÉM CURA, ESCLARECE E ALEGRA COM AMOR E SABEDORIA

Caetano Veloso é um caso raro de inventor e mestre.

Com coragem leonina sempre ousou buscar o novo, o desconhecido, o risco e o não visto, o radical, da fundação do tropicalismo e "Araçá azul" até o rock cru dos anos mais recentes. A audácia nas temáticas, na política e no comportamento, nos novos valores, é acompanhada por revoluções formais que mudaram para sempre o rumo de nossa música. Por ser sempre moderno, Caetano é eterno. E poucos contribuíram tanto para a preservação e continuidade de nossas melhores tradições musicais como ele, ao lado do grão-mestre Paulinho da Viola, que também faz 80 este ano.

Já Gilberto Gil seria de uma categoria que Pound não previu nem conhecia. A do artista que inventa sua língua, seu estilo e seu universo musical, que cultua e divulga as tradições, mas também desenvolve sua espiritualidade para se tornar uma espécie de xamã moderno, um pajé urbano, um babalaô digital que cura e consola pela arte, que serena e esclarece, que acalma a mente e alegra o coração com suas músicas e sua poesia plena de amor e sabedoria.

FESTIVAL DE GRAMADO VOLTA HOJE AO TAPETE VERMELHO

DIVULGAÇÃO

"A mãe". Dirigida por Cristiano Burlan, produção com Marcélia Cartaxo é o filme de abertura da mostra competitiva de longas nacionais

DEPOIS DE DOIS ANOS LONGE DO FORMATO PRESENCIAL, EVENTO COMEMORA CINQUENTENÁRIO COM PROGRAMAÇÃO QUE VAI DE LONGAS DE VETERANOS DO CINEMA NACIONAL À ESTREIA NO BRASIL DE 'MARTE UM', REPRESENTANTE DA NOVA GERAÇÃO EXIBIDO EM SUNDANCE

LUCAS SALGADO
lucas.salgado@oglobo.com.br

Depois de dois anos sem eventos presenciais, o Festival de Cinema de Gramado retorna hoje ao formato tradicional para celebrar seus 50 anos. Ao longo dos próximos dias, diretores, roteiristas, produtores e atores passarão pelo tapete vermelho do Palácio dos Festivais para apresentar seus filmes.

A programação do evento é dividida em seis mostras principais: longas brasileiros; longas estrangeiros; longas gaúchos; documentários; curtas brasileiros; e curtas gaúchos. O Canal Brasil vai transmitir a parte dos documentários. As demais seleções serão exibidas no Palácio. Nesta volta do tapete vermelho, mais de mil filmes, entre longas e curtas, foram inscritos para o evento.

— Trabalhamos com três elementos fundamentais na curadoria: uma diversidade temática, que vai de narrativas pessoais a dramas históricos; uma mescla de diretores consagrados e iniciantes; e um ineditismo dos filmes no Brasil — diz o crítico Marcos Santuario, curador do festival ao lado das atrizes Soledad Villamil e Dira Paes.

Estrelado por Marcélia Cartaxo e Helena Ignez, "A mãe", de Cristiano Burlan, é o filme de abertura na mostra competitiva de longas nacionais. A disputa pelo troféu Kikito inclui duas produções cariocas: "O clube dos anjos", de Angelo Defanti, com Otávio Muller, Matheus Nachtergaele, Paulo Miklos e Marco Ricca; e "A porta ao lado", longa de Julia Rezende com Leticia Colin, Dan Ferreira e Bárbara Paz.

DIVULGAÇÃO/DESIREE DO VALLE

"A porta ao lado". Longa de Julia Rezende está na disputa pelo Kikito

— É um filme que quer provocar e questionar, lançar perguntas. Espero que o público saia da sala inquieto, revendo suas próprias relações — diz Julia Rezende, diretora de "Depois a louca sou eu", que ganhou na quarta-feira o troféu de melhor comédia no Grande Prêmio do Cinema Brasileiro *(leia mais abaixo)*.

Exibido no Festival de Sundance, "Marte um", do mineiro da nova geração Gabriel Martins, fará sua estreia nacional no evento. Outro competidor é o veterano José Eduardo Belmonte, que apresenta "O pastor e o guerrilheiro" na programação. O filme traz Johnny Massaro, César Mello, Julia Dalávia, Cássia Kis e Sergio Mamberti no elenco. Completam a seleção oficial "Noites alienígenas", de Sérgio de Carvalho; e "Tinnitus", de Gregório Graziosi.

NOVOS PÚBLICOS

Secretária de Turismo de Gramado e presidente da Gramadotur, Rosa Helena Volk comemora a volta das sessões presenciais, mas aponta que a experiência com o formato digital e a TV nas últimas edições ajudou o evento a alcançar um público diferente.

— Estamos celebrando os 50 anos olhando para frente, olhando para outras plataformas. Para este ano, fizemos um concurso com o TikTok em que as pessoas tinham que enviar vídeos com o tema do festival. E foram mais de 30 mil vídeos enviados — diz Rosa, sobre material que terá uma seleção exibida na programação. — É uma rede com público jovem, e também um jeito de formar plateia para os próximos anos.

O Festival de Gramado vai até 20 de agosto, quando serão conhecidos os ganhadores do Kikito. Além das mostras competitivas, o evento contará com homenagens ao ator Marcos Palmeira, à atriz Araci Esteves e ao diretor Joel Zito Araújo.

'MARIGHELLA' VENCE O GRANDE PRÊMIO DO CINEMA BRASILEIRO

ENTREGA DE TROFÉU PARA 'DOM', DE BRENO SILVEIRA, MORTO EM MAIO, FOI O MOMENTO MAIS EMOCIONANTE DA CERIMÔNIA

Realizado quarta-feira, o Grande Prêmio do Cinema Brasileiro, em que "Marighella" sagrou-se como o maior vencedor da noite, teve como momento mais emocionante a entrega do troféu de melhor série para TV fechada/streaming. "Dom", do Amazon Prime Video, vencedora na categoria, foi criada e dirigida por Breno Silveira, que morreu em maio, aos 58 anos, enquanto rodava seu novo projeto, "Dona Vitória".

— Se ele estivesse aqui, estaria com aquele sorriso no rosto e muito emocionado, porque ele lutou muito por este projeto — disse, emocionada, a produtora Renata Brandão, parceira do cineasta na Conspiração Filmes.

"Marighella" levou pra casa o troféu Grande Otelo em oito categorias, incluindo melhor filme. Wagner Moura venceu na disputa de melhor primeira direção e subiu ao palco na companhia do filho Bem, que exaltou o esforço do pai para realizar o longa.

"Depois a louca sou eu", de Julia Rezende, e "Turma da Mônica — Lições", de Daniel Rezende, foram lembrados como melhor comédia e melhor filme infantil, respectivamente.

Dira Paes ("Veneza") levou o troféu de melhor atriz, enquanto Zezé Motta ("Doutor Gama") ganhou entre as coadjuvantes. Seu Jorge ("Marighella") ficou com o prêmio de melhor ator, e Rodrigo Santoro ("7 prisioneiros") foi o vencedor na categoria melhor ator coadjuvante.

Em 2022, o Grande Prêmio também apresentou uma categoria de melhor filme pelo voto popular. O vencedor foi "O auto da boa mentira", de José Eduardo Belmonte. Vencedor do Oscar 2021, "Nomadland", de Chloe Zhao, também foi lembrado na premiação brasileira, com o troféu de melhor filme estrangeiro.

PATRÍCIA KOGUT
Com Anna Luiza Santiago, Thayná Rodrigues, Gabriel Menezes e Giulia Costa
kogut@oglobo.com.br
patriciakogut.com
colunapatriciakogut

Para Lorena Comparato, pela Gláucia de "Rensga hits!", série lindinha que chegou ao Globoplay e está fazendo sucesso. A atriz é muito talentosa e tem grande presença em cena. Enche a tela toda vez que aparece.

Para a lentidão do Star+ em trazer para o Brasil conteúdos lançados há um tempão nos Estados Unidos. A terceira temporada de "Atlanta", por exemplo, só chegará aqui no fim deste mês (estreou nos EUA em março). Acelera!

JULIANA COUTINHO/MULTISHOW

UM ENCONTRO DE MILHÕES NO MULTISHOW

Convidado há muito tempo por Tatá Werneck, Fabio Porchat finalmente foi ao "Lady night". Eles, que são amigos de longa data, gravaram o quadro "Quem sabe mente ao vivo" e brincaram de criar bordões simultaneamente. Porchat falou sobre sua chegada à Globo, "num momento da carreira em que eu precisava conhecer gente e ganhar dinheiro. Trabalhar com 20 roteiristas ajuda muito no resultado final. No 'Zorra total', aprendi essa coisa de ideias conjuntas". Repare no cenário. Há uma brincadeira com "fecha na Prochaska". A frase virou piada nos anos 1980, quando foi dita por Otávio Mesquita para o câmera que o acompanhava numa cobertura de carnaval. Mesquita se referia à atriz Cristina Prochaska, que estava no camarote. Ganhou duplo sentido e até hoje é lembrada como anedota

'Occupy' tapera

Depois da Maria Chalaneira, vem aí a Maria da Tapera. Eis a primeira imagem de Maria Bruaca (Isabel Teixeira) na tapera de Juma (Alanis Guillen), onde passará a viver nos próximos capítulos de "Pantanal". Após um começo tenso, as duas vão se entender. A relação que elas estabelecerão se tornará uma amizade forte. Leia mais sobre a novela de Bruno Luperi no site

JOÃO MIGUEL JÚNIOR/GLOBO

Xexéo é amor

Larissa Maciel enfrentou a longa fila de cumprimentos no Teatro dos Quatro para dar um beijo em Tadeu Aguiar depois da apresentação de "19 maneiras de dizer eu te amo". O texto de Artur Xexéo reúne lindas canções românticas. Foi uma noite de música, de poesia e de muito amor mesmo

CRISTINA GRANATO

THAIS GALARDI

Vem, neném!

Nasceu Joaquim, filho de Pérola Faria e Mario Bregieira. Olha a felicidade do casal posando para a coluna. O parto foi adiantado para as 38 semanas de gestação porque ela desenvolveu um quadro de colestase. A atriz explica tudo no site

CONTINUAÇÃO DA CAPA

'AS PESSOAS TENDEM A SE ACOSTUMAR COM OS NOVOS FORMATOS'

BENJAMIN NORMAN/THE NEW YORK TIMES

Abaixo-assinado. Kim Kardashian está entre as celebridades que se manifestaram contra mudanças no Instagram

Os mais saudosos com as mudanças tentam a todo custo ter de volta as redes sociais de outrora. Para isso, vale até abaixo-assinado virtual, como o "Make Instagram Instagram again" ("Faça o Instagram ser o Instagram de novo"), hoje com mais de 300 mil assinaturas, que pede apenas "fotos fofas dos meus amigos de novo". As americanas Kim Kardashian e Kylie Jenner, com

PARA ANALISTAS, EMPRESAS ESTÃO DE OLHO NO HÁBITO DOS USUÁRIOS E SEMPRE PRONTAS PARA MUDANÇAS; ENQUANTO ISSO, SURGE ATÉ UMA REDE À PROVA DE INFLUENCIADORES

328 milhões e 365 milhões de seguidores por lá, respectivamente, foram duas das que compartilharam a insatisfação nos Stories.

Mas nada desse comportamento é diferente do que já aconteceu no passado, diz Willian Araujo, pesquisador na área de tecnologias digitais e professor na Universidade de Santa Cruz do Sul (RS). Ele lembra que, quando uma grande mudança é feita numa empresa de tecnologia, o usuário chia, mas se acostuma.

—As plataformas tentam impor mudanças ao público e, na maioria das vezes, conseguem. Ao longo do tempo, as pessoas tendem a se acostumar com os novos formatos — diz Willian.

Ele cita a época em que a plataforma acabou com o feed em ordem cronológica, em 2016, e os usuários criaram a campanha #RipInstagram ("Descanse em paz, Instagram"):

— As tecnologias, de um modo geral, se naturalizam muito rapidamente.

Enquanto isso, novidades vão surgindo para tentar seduzir aqueles que andam deslocados e acreditam estar sem espaço para postar. Uma delas é o BeReal, app francês que só permite a publicação de uma foto por dia, sem filtro, sem edição. Vende-se, inclusive, como uma rede anti-influenciadores e, no fim de abril, ultrapassou por um dia o TikTok no ranking de redes sociais mais baixadas nos Estados Unidos.

— Podemos até ver, daqui a pouco, uma diáspora digital para outras redes, quem sabe um retorno em massa ao Twitter. Mas essas empresas têm sistemas rápidos para entender o que os usuários querem — diz Willian.

ALEXANDRA FORBES
rioshow@oglobo.com.br

AGENTE DUPLO, DE TALENTOS E COZINHA

Terça-feira à noite um jovem casal tocou a campainha do apartamento de meu amigo Arthur, no Leblon. Ele nos apresentou: "Chamei o Miguel, namorado de minha prima Rafaela, para vir fazer uma comidinha simples com as conservas e os embutidos do mar que eu trouxe do projeto A.Mar, em Ilhabela". Ali já saquei que de simples o jantar não teria nada. Miguel Ribas Gastal carregava seu estojo de facas debaixo do braço mas desconversou: "Não sou chef. Trabalho com a Fernanda Ribas, agenciamos 110 talentos — cozinho nas minhas poucas horas vagas". (Dentre os 110 estão três dos quais sou muito fã: Maitê Proença, Mari Ximenes e Wagner Moura!)

Miguel foi para trás do fogão e deu um show a que assistimos de camarote, impressionadíssimos (até que me explicaram que ele trabalhara dois anos na cozinha da mais respeitada chef do Rio antes de trocar de profissão, dez anos atrás). Sobre fatias de robalo cru verteu a mais perfumada manteiga noisette, finalizando com bottarga ralada, ciboulette e azeite. Espantada com a fineza daquele crudo — e de um segundo, mais cítrico e coberto de pistaches crocantes, liguei para Roberta Sudbrack. "É um menino maravilhoso. De tão educado e sério eu o chamava de 'meu príncipe'", disse. "Das pessoas mais talentosas que passou pelas minhas cozinhas — todos sentiram a sua saída. Sempre repito ao Miguel que as portas de qualquer restaurante meu estarão sempre abertas para ele!".

Sobre o untuosíssimo purê de milho finalizado à nossa frente, Miguel serviu vieiras perfeitamente tostadas por fora, ouriço e ovo com gema mole e quinoa crocante — prato digno de duas estrelas Michelin!

O grand finale foi o espaguete com a botarga defumada do A.Mar. "Eu que o apresentei essa bottarga, a melhor que comi na vida", me contou o chef André Mifano no dia seguinte. "Miguel, meu agente que virou meu irmão, é um puta cozinheiro!" Faço das palavras de Mifano as minhas: "Ele faz comida bonita, inteligente e, principalmente, deliciosa".

HORÓSCOPO Cláudia Lisboa

ÁRIES (21/3 A 20/4) Elemento: Fogo. **Modalidade:** Impulsivo. **Signo complementar:** Libra. **Regente:** Marte.
Suas relações pedirão atenção e cuidado, e será preciso investir no diálogo para chegar ao merecido equilíbrio. O desejo de estar em paz com quem se ama será grande e o prazer de alcançá-la ainda maior.

TOURO (21/4 A 20/5) Elemento: Terra. **Modalidade:** Fixo. **Signo complementar:** Escorpião. **Regente:** Vênus.
As transformações que você viverá acabarão naturalmente mudando certos planos e ideais, e agora você se perceberá almejando algo novo para si. Permita-se renovar suas intenções e vivê-las integralmente.

GÊMEOS (21/5 A 20/6) Elemento: Ar. **Modalidade:** Mutável. **Signo complementar:** Sagitário. **Regente:** Mercúrio.
Você estará mais introspectivo e sua comunicação, normalmente expressiva, será substituída por observação e silêncio. Respeite seu momento e atente-se às reflexões emergentes. Não há porque ter pressa.

CÂNCER (21/6 a 22/7) Elemento: Água. **Modalidade:** Impulsivo. **Signo complementar:** Capricórnio. **Regente:** Lua.
O dia lhe ajudará a se libertar de antigas mágoas e registros emocionais que estão comprometendo a sua harmonia interior. Transforme memórias estagnadas e abra espaço para o novo. Deixe ir o que passou.

LEÃO (23/7 a 22/8) Elemento: Fogo. **Modalidade:** Fixo. **Signo complementar:** Aquário. **Regente:** Sol.
Ao deixar de lado o desejo de vencer eventuais discussões, você conseguirá alcançar valiosos entendimentos que não conquistaria sozinho. Escute com a mente e o coração aberto. Tudo se torna aprendizado.

VIRGEM (23/8 A 22/9) Elemento: Terra. **Modalidade:** Mutável. **Signo complementar:** Peixes. **Regente:** Mercúrio.
Com seu olhar criterioso você perceberá detalhes do seu cotidiano que poderão não estar mais funcionando de forma fluida e produtiva. Seja honesto consigo e faça as mudanças necessárias. Não protele.

LIBRA (23/9 A 22/10) Elemento: Ar. **Modalidade:** Impulsivo. **Signo complementar:** Áries. **Regente:** Vênus.
A melhor forma de investir em boas escolhas será usando sua experiência como referência. Ao observar antigos processos e resultados, você se permitirá agir com mais consciência. Honre seus aprendizados.

ESCORPIÃO (23/10 A 21/11) Elemento: Água. **Modalidade:** Fixo. **Signo complementar:** Touro. **Regente:** Plutão.
Agora você preferirá refletir a agir. Observe calmamente a situação ao seu redor com a certeza de que estará favorecendo seus resultados, além de acolher seu momento presente. Seja generoso com você mesmo.

SAGITÁRIO (22/11 A 21/12) Elemento: Fogo. **Modalidade:** Mutável. **Signo complementar:** Gêmeos. **Regente:** Júpiter.
Abra o olhar e os ouvidos para receber os conselhos de bons amigos. Por mais confiante que você esteja das suas próprias ideias, seu caminho será largamente favorecido pelas parcerias. Some forças.

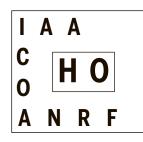
CAPRICÓRNIO (22/12 A 20/1) Elemento: Terra. **Modalidade:** Impulsivo. **Signo complementar:** Câncer. **Regente:** Saturno.
Por mais racional que você seja, a imaginação e a fantasia farão parte dos seus recursos mais preciosos neste momento. Explore sua capacidade de abstração e invista em habilidades artísticas. Surpreenda-se.

AQUÁRIO (21/1 A 19/2) Elemento: Ar. **Modalidade:** Fixo. **Signo complementar:** Leão. **Regente:** Urano.
Um momento de introspecção para que você possa direcionar a atenção a assuntos pessoais será fundamental agora. Lembre-se que tal processo pode e deve ser vivido com leveza. Valorize o encontro consigo.

PEIXES (20/2 A 20/3) Elemento: Água. **Modalidade:** Mutável. **Signo complementar:** Virgem. **Regente:** Netuno.
Você sentirá seu humor oscilar ao sabor das marés e será preciso manter a mente atenta para evitar reações desmedidas. Busque se resguardar para não precisar lidar com a frustração ou arrependimentos.

JOGOS

LOGODESAFIO

POR SÔNIA PERDIGÃO

Foram encontradas 39 palavras: 18 de 5 letras, 17 de 6 letras, 4 de 7 letras, além da palavra original. Com a sequência de letras HO foram encontradas 14 palavras.

Instruções: Este jogo tem os seguintes objetivos: **1**. Encontrar a palavra original utilizando todas as letras contidas apenas no quadro maior. **2**. Com estas mesmas letras formar o maior número possível de palavras de 5 letras ou mais. **3**. Achar outras palavras (de 4 letras ou mais) com o auxílio da sequência de letras do quadro menor. As letras só poderão ser usadas uma vez em cada palavra. Não valem verbos, plurais e nomes próprios.

Solução: afano, afora, anciã, canoa, carão, cifra, coifa, faina, faraó, finca, fonia, força, fraca, fraco, ícaro, infra, nácar, ocara // afinco, ancião, âncora, ânfora, arcano, ariana, ariano, arnica, caiana, cafona, canora, carona, cifrão, crânio, franca, franco, rincão // afônica, africana, africano, cânfora // FARAÔNICA. Com a sequência de letras HO: acanho, ancho, anho, chorão, choro, facho, fanho, focinho, honor, honra, hora, nicho, rancho, riacho.

Palavras cruzadas

- Indígena ativista dos direitos humanos
- Programa comandado por Pedro Bassan e Daniella Dias
- Casas de Candomblé
- O Estado do barriga-verde
- Mecanismo de financiamento de campanhas políticas
- Nada, em francês
- Lua vulcânica de Júpiter
- Osso que forma a parte posterior do céu da boca
- Prefixo de "encostar"
- Imposto sobre imóveis rurais
- Local próprio para festas
- Flexão do verbo ser
- Eram traçados pelas Parcas (Mit.)
- Senhoras (abrev.)
- Gás essencial à combustão (símbolo)
- Gilberto (?): completou 80 anos em junho
- A rodinha do mouse
- Cê-cedilha
- Lança usada na pesca do pirarucu
- Formato de compactação de arquivos
- Título de Duarte Coelho no Brasil Colonial
- Presidente egípcio assassinado em 1981
- Apelido do time do Coritiba (fut.)
- Indicador do verbo no infinitivo
- Artigo bélico
- O alarme orgânico
- Material derivado da madeira
- Rocha, em francês
- Estou (pop.)
- O nó cortado por Alexandre, O Grande
- Grupo masculino de k-pop
- História que ilustra uma lição de moral

Letras dadas no diagrama: D, O, R

BANCO 3/osb — rar — roc. 4/ilês — rien. 6/scroll. 7/monsta x. 9/txai suruí.

SOLUÇÃO

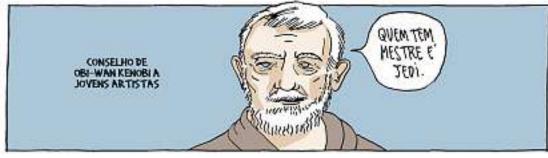
■	I	O	■	S	A	L	Ã	O	■	C	O	X	A
F	U	N	D	O	E	L	E	I	T	O	R	A	L
■	R	I	E	N	■	O	■	R	A	R	■	T	O
■	U	T	■	I	T	R	■	A	D	■	O	S	B
■	S	A	N	T	A	C	A	T	A	R	I	N	A
■	I	L	E	S	■	S	R	A	S	■	D	O	R
■	A	A	■	E	L	■	P	N	■	A	R	M	A
E	X	P	E	D	I	Ç	Ã	O	R	I	O	■	P
■	T	■	■	■	G	■	O	D	■	■	G	■	■

QUADRINHOS

MACANUDO Liniers

NADA COM COISA ALGUMA José Aguiar

FORA DE FOCO Eduardo Arruda

O CORPO É PORTO André Dahmer

BICHINHOS DE JARDIM Clara Gomes

URBANO, O APOSENTADO A. Silvério

oglobo.com.br/cultura

Editora : Gabriela Goulart (gab@oglobo.com.br). **Editor adjunto:** Marcelo Balbio (balbio@oglobo.com.br). **Editor assistente:** Eduardo Rodrigues (earodrigues@oglobo.com.br) . **Diagramação:** Gustavo Amaral (gdamaral@edglobo.com.br) e Jacqueline Donola (jacque@oglobo.com.br). **Telefones:** Redação:2534-5703. **Publicidade:** 2534-4310 publicidade@oglobo.com.br **Correspondência:** Rua Marquês de Pombal 25, 4º andar. CEP 20.230-240

RIOSHOW

RICARDO FERREIRA
ricardo.fereira@oglobo.com.br

DIVULGAÇÃO/PAOLA ALFAMOR

Tradição. Mateus Aleluia, domingo no Parque Lage

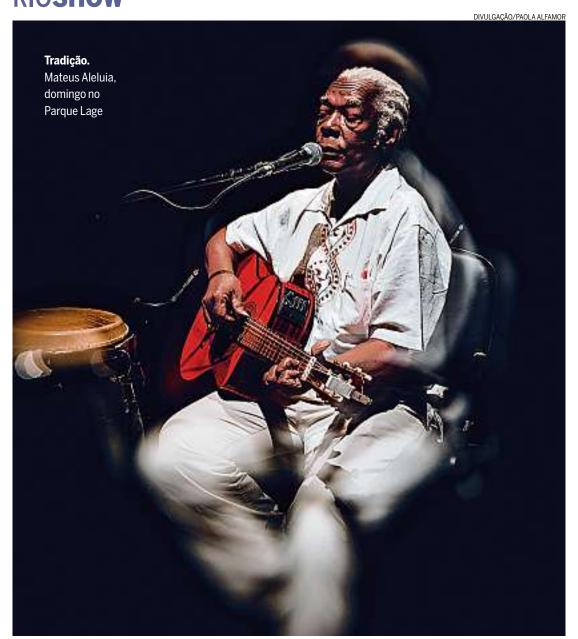
ARTE PARA CORPO E ALMA

DO FESTIVAL IRIS, NO PARQUE LAGE, À ESTREIA DO NOVO MAESTRO DA ORQUESTRA DO MUNICIPAL, SETE PROGRAMAS PARA O FIM DE SEMANA

Depois de comandar companhias como a World Youth Symphony, na Itália, a Orquestra Petrobras Sinfônica e a Orquestra Sinfônica da UFRJ, Felipe Prazeres estreia hoje no cargo de maestro titular da Orquestra Sinfônica do Theatro Municipal, em concerto dedicado à música francesa. No Parque Lage, o baiano Mateus Aleluia— de Os Tincoãs que, nos anos 70, recuperaram a tradição dos grupos vocais africanos — é destaque da programação musical do festival Íris, que reúne atividades em torno de assuntos ligados ao bem viver.

IRIS FESTIVAL
Arte, ciência, espiritualidade, tecnologia, ecologia, cultura e comunidade se unem no evento que ocupa o Parque Lage de hoje a domingo com shows, palestras e oficinas em torno de temas relacionados ao bem viver. Hoje, o pastor Henrique Vieira, Nívea Luz e o mestre Lama Padma Samten abrem as conversas com o tema "O amor: a prática do amor como potência para a construção de uma nova sociedade", com mediação de Renato Noguera. A partir das 22h, shows com Flaira Ferro, Nataha Llerena, Sued Nunes, Dudu Marote e Fabião Soares. No domingo, destaque para Mateus Aleluia, que fez parte da banda baiana Os Tincoãs, toca às 18h, antes do Samba da Dida, que encerra o festival. *Rua Jardim Botânico 414, Jardim Botânico. Sex, a partir das 19h. Sáb e dom, a partir das 10h30. Contribuição voluntária pelo Sympla. Livre.*

ORQUESTRA DO MUNICIPAL
O maestro Felipe Prazeres estreia como regente da Orquestra Sinfônica do Theatro em noite dedicada à música francesa. No programa, que terá participações dos solistas Marcelo Salles (violoncelo) e Gabriella Pace (soprano), obras de Édouard Lalo, Camile Saint-Saëns e Georges Bizet, entre outros. *Praça Floriano s/nº, Cinelândia — 2332-9191. Sex, às 19h. A partir de R$ 15. Livre.*

BABY E PEPEU
A dupla chega ao Vivo Rio com a turnê "140 graus", com releituras de canções dos Novos Baianos, grupo de que ambos fizeram parte, e sucessos de suas respectivas carreiras solo, como "Mil e uma noites de amor", "Eu também quero beijar", "Menino do Rio", "Deusa do amor" e "Sem pecado e sem juízo". *Av. Infante D. Henrique 85, Aterro do Flamengo — 2272 2901. Sáb, às 21h. A partir de R$ 50. 18 anos.*

MARINA SENA
Recém-chegada de turnê na Europa, a cantora mineira faz dobradinha de shows no Circo Voador, hoje e amanhã. No setlist, músicas do seu disco de estreia, "De primeira". Abertura de Luísa e os Alquimistas. *Circo Voador: Rua dos Arcos s/ nº, Lapa — 2533-0354. Sex e sáb, a partir das 22h. R$ 80 (sex). Ingressos esgotados para sábado. 18 anos.*

CIA DOS À DEUX
A companhia destrincha a palavra "medo" no espetáculo inédito "Enquanto você voava, eu criava raízes", que vem sendo gestado há dois anos. A dramaturgia é ancorada no teatro gestual — sem falas —, em linguagem que mistura dança, artes cênicas e recursos visuais e sonoros irreverentes. *Oi Futuro: Rua Dois de Dezembro 63, Flamengo. Qui a dom, às 20h. R$ 60. 18 anos. Até 25 de setembro.*

'AMANDA'
A peça com texto de Jô Bilac chega ao Rio após sete anos em cartaz por outras cidades do país. Em cena, a atriz e diretora Rita Clemente interpreta uma mulher que vê a própria vida se esvair à medida que perde, aos poucos, os cinco sentidos, e passa a ter apenas a memória como companhia. *Centro Cultural Banco do Brasil. Rua Primeiro de Março 66, Centro. Qua a sáb, às 19h30. Dom, às 18h. R$ 30. 14 anos. Até 4 de setembro.*

'EU DE VOCÊ'
"Que seria de nós sem os poetas? E o que seria deles sem a vida comum?", questiona a atriz Denise Fraga. As perguntas estão sublinhadas no espetáculo que ela volta a apresentar no Rio, ao lado de uma banda com 11 mulheres. Sob direção de Luiz Villaça, a artista costura histórias reais, selecionadas por meio de um anúncio no jornal, a pérolas de autores consagrados que vão de Tchecov e Chico Buarque. *Teatro Prudential: Rua do Russel 804, Glória. Qui a sáb, às 20h. Dom, às 18h. Ingressos de R$ 50 a R$ 90. Livre. Até 28 de agosto.*

Clube O GLOBO

As ofertas anunciadas nesta página ficarão disponíveis ao longo da semana. Consulte condições em clubeoglobo.com.br

acesse

OS SUCESSOS DE MARINA LIMA

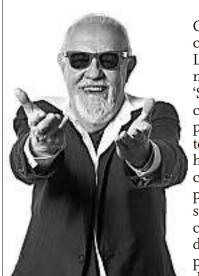
DIVULGAÇÃO

50% desconto

Marina Lima embala o público do Circo Voador, em 19 de setembro, com os sucessos que emplacou ao longo de 40 anos de carreira. O show contará com o reforço do DJ Bruno Caveira, de Goiânia, que se apresenta antes e depois da cantora sob a lona do espaço. Assinante O GLOBO compra ingressos antecipadamente, pela metade do preço. Saiba mais detalhes da oferta no site do Clube.

NEY LATORRACA: SEIS DÉCADAS NOS PALCOS

DIVULGAÇÃO

50% desconto

Os 60 anos de carreira de Ney Latorraca estão no centro do espetáculo 'Seu Neyla', no Teatro Riachuelo, no Centro do Rio, a partir do dia 19 de agosto. O texto de Heloísa Périssé em homenagem ao ator conta com a participação do próprio, digitalmente, direto de sua própria casa. Assinante compra ingressos antecipadamente pela metade do preço. Saiba mais detalhes da oferta em nosso site.

RUTH DE AQUINO
ruth.aquino@oglobo.com.br

NOSSA GUERRA CONTRA AS TREVAS

Os Pilotis da PUC do Rio de Janeiro estavam lotados. Na hora do ato, o Exército cercou a universidade e os helicópteros baixavam para levantar poeira e fazer estardalhaço. Para intimidar. Saímos pela porta que hoje é o estacionamento, num corredor entre fileiras de policiais. De escudos, capacetes e cassetetes, nos ameaçando. Alguns de nós saímos para a clandestinidade e passamos a entrar na PUC pela mata, para mostrar aos amigos que não havíamos "caído" — não tínhamos sido presos.

O relato não é meu, mas de um colega de turma da Comunicação Social, com quem me formei em 1976 na PUC. Era maio de 1977, e Luiz Antônio Aguiar, hoje escritor premiado, estava ali, no Ato contra a ditadura militar, contra a tortura e os desaparecimentos de presos políticos. Eu tinha ido morar em Londres, para trabalhar na BBC, em rádio de ondas curtas. Aguiar, depois de formado, continuara na PUC estudando Sociologia. Nós nos reencontramos agora, emocionados, nos Pilotis.

Ali, nossa turma protestou, em 1975, contra o cancelamento de aulas dias seguidos por falta de professores. Levamos as carteiras escolares para os Pilotis, abrimos cartazes. Saímos no jornal. A PUC deu um jeito de nos graduar em menos tempo, três anos e meio. Incomodávamos. Estudávamos nos diretórios textos proibidos pela ditadura.

Nosso paraninfo, Dom Hélder Câmara, não compareceu. Eram tempos sinistros. O arcebispo não quis mandar nada escrito. "Esta mensagem teria que dizer alguma coisa e isso criaria problemas para nós". Dom Hélder representava o Deus que zela pela vida, compaixão e justiça. Lemos um trecho de seu livro: "Seremos tão alienados, distantes e frios pra dar-nos ao luxo de procurar Deus em horas cômodas de lazer em templos luxuosos... e não no humilhado, no pobre, no oprimido, no injustiçado, sendo nós muitas vezes coniventes com essa situação?"

Homenageamos na graduação o jornalista Vladimir Herzog, assassinado pela ditadura no DOI-Codi, em São Paulo, em 1975. Vlado se apresentara voluntariamente para prestar esclarecimentos sobre suas ligações com o Partido Comunista. Foi torturado. Para abafar o som da tortura, era ligado um rádio com som alto. A versão oficial dos militares foi que ele tinha se suicidado, enforcando-se com uma tira de pano. Tudo era inverossímil. Até a foto comprovava a mentira. O assassinato de Vlado insuflou protestos. Só em 2012 o registro de óbito foi retificado. Os jovens de hoje precisam ler isso, ou precisamos ler para eles.

HAJA CORAÇÃO NA VOLTA AOS PILOTIS DA PUC LOTADOS POR JOVENS E VELHOS EM DEFESA DO ESTADO DE DIREITO

Quando nos formamos, em 1976, todos nos recusamos a usar beca e chapéu. No fim de nosso discurso, o reitor, o padre Velloso, gritou: "Meus pêsames, a porta da PUC está fechada para vocês!" Foi vaiado.

Ali, nos Pilotis da PUC, encontrei meu primeiro amor, pai de meu primeiro filho, que me deu dois netos. Haja coração nesse 11 de agosto, na volta a esse espaço lotado por jovens e velhos pacíficos em defesa do Estado de Direito. Meu colega Aguiar, cabelos brancos, estava com a cara pintada de verde e amarelo. Assinamos e lemos a Carta aos Brasileiros. Cantamos o Hino Nacional, de máscara. Estamos otimistas.

Precisamos combater a ameaça de uma teocracia armada no Brasil. É real o perigo de se instalar aqui uma idolatria às armas e uma doutrina evangélica única que desrespeita outras crenças. Um terror. Somos contra demônios e trevas. Contra pastores e pastoras que agem como aiatolás. São uma minoria, felizmente.

Andar com fé eu vou, a fé não costuma falhar. Obrigada, oitentões Gilberto Gil e Caetano Veloso, por fazerem meu 2022 ficar odara.

SILVIO ESSINGER
silvio.essinger@oglobo.com.br

DIVULGAÇÃO/JOÃO DINIZ

Clássicos. Depois de "Clube da Esquina", que inaugurou sua carreira, veio o "Disco do tênis", "um sufoco": "Só muitos anos depois comecei a gostar dele"

'EU SOU REI DE FAZER MÚSICA EM 20 MINUTOS'

LÔ BORGES, QUE SE APRESENTA EM SHOWS NO RIO HOJE E AMANHÃ PARA COMEMORAR SEUS 70 ANOS E OS 50 DE CARREIRA, DIZ QUE COMPÔS 'O SUFICIENTE PARA LANÇAR DISCOS ATÉ 2025'

"Tom Jobim me falou que eu ia chegar a uma idade na qual começaria a receber honrarias", recorda-se o mineiro Lô Borges que, na juventude no Rio de Janeiro, foi bastante próximo do maestro soberano e, em 1994, teve o seu "Trem azul" (parceria com Ronaldo Bastos) gravado por Tom no seu derradeiro álbum, "Antonio Brasileiro".

Agora aos 70 anos, completados em janeiro, Lô tem visto as honrarias chegarem aos borbotões — ainda mais depois que o "Clube da Esquina" (1972), seu disco de estreia, com Milton Nascimento, foi eleito o maior álbum brasileiro de todos os tempos em uma extensa votação conduzida pelo podcast Discoteca Básica.

— Só poderia ficar feliz, satisfeito e honrado. Mas minha visão dessas coisas não é essa, ter que eleger um melhor, ter um primeiro, segundo, terceiro colocado... O importante é competir! — minimiza o cantor e compositor, que aproveita hoje e amanhã para comemorar, com shows no Teatro Rival Refit, seus 70 anos e os 50 do "Clube da Esquina" e da própria carreira. — No Clube eu era o caçula. Hoje não mais, minha banda é toda de gente nova.

DOS MAIS CÉLEBRES DA MPB

Lô Borges promete fazer no Rival um passeio por sua obra autoral, que começa com o "Clube da Esquina" (em canções como "Tudo que você podia ser", "Nuvem cigana", "O trem azul" e "Um girassol da cor do seu cabelo"). Daí passa por seus LPs solo (o primeiro, "Lô Borges", também conhecido como o "Disco do tênis", foi lançado também em 1972) e por canções isoladas (como "Dois rios", parceria com Nando Reis e Samuel Rosa, gravada pelo Skank) para chegar a "Chama viva" (2022), seu quarto disco produzido num curto período de quatro anos.

Lô lembra até hoje com orgulho da coragem de Milton ao peitar a diretoria da gravadora Odeon (onde começava a se destacar) para fazer um disco duplo com um garoto praticamente anônimo ("Nem em Belo Horizonte o pessoal me conhecia como artista!"). Sairia dali um dos mais celebres trabalhos colaborativos da história da música brasileira.

— Eu e o Milton fomos compositores, mas todo mundo contribuiu com dedicação e inspiração: os letristas, os músicos, os arranjadores, os maestros, os técnicos de som da gravadora, o fotógrafo *(Cafi)*... — diz o músico, cujo recente "Chama viva" contou com as participações de Milton e de outro companheiro do Clube, o cantor Beto Guedes. — Tem-se muito essa ideia de que o pessoal do Clube da Esquina é muito próximo até hoje, mas isso foi uma fase da vida, outras parcerias surgiram. Todo mundo se respeita até hoje, mas eu encontro muito pouco esse querido pessoal.

ARQUIVO/5-1-1972

Estreia. Lô Borges lembra com orgulho da coragem de Milton ao peitar a gravadora para fazer um disco duplo com um garoto anônimo

Ao gravar em 1970 "Para Lennon e McCartney" (canção de Lô com o irmão Márcio Borges e o poeta Fernando Brant), Milton foi o grande responsável por jogar o garoto de 17 anos na vida artística — no que ela tinha de glórias e também de contratempos num estranho Brasil.

— Estava na idade de me apresentar no Exército e coincidiu que era ditadura militar — ironiza Lô. — Eu já estava designado para uma companhia, ia ser recruta, quando o capitão me chamou numa sala, me jogou num sofá e falou: "Você não vai servir o Exército porque ele não quer pessoas da sua espécie! Seus comunistas de merda!" Achava que ia ser torturado. E ele disse uma outra coisa que jamais esqueci: "Vocês detestam a gente e isso é recíproco. Detestamos vocês artistas, poetas."

Ainda com esse susto, chegou ao Rio para gravar "Clube da Esquina" com Milton.

— Tinha um jogo duro da minha mãe, que não queria me deixar ir morar no Rio. Ela dizia: "É ditadura militar, as pessoas estão sendo presas e mortas! Se você ficar morando lá com o Bituca *(Milton Nascimento)* e o Beto Guedes isso vai ser considerado um aparelho subversivo!" Mas convenci o meu pai, que era mais tranquilo, e ele acabou convencendo a minha mãe — conta.

Os três moraram juntos numa casa em Piratininga (Região Oceânica de Niterói), lendária, recentemente lembrada em comercial de TV. Mas, até lá, passaram por "uma peregrinação".

— De todo lugar que ia morar a gente era expulso pelos síndicos, moradores e porteiros. Meu cabelo tinha crescido. O Beto Guedes era cabeludo. E o Milton era cabeludo e negro, então rolava um racismo também. A gente era muito malvisto — diz. — O primeiro lugar foi no Jardim Botânico. Moramos no Leblon, em Copacabana, vários lugares, até que o bendito empresário do Milton conseguiu a casa em Piratininga. Foi uma maravilha, tudo que a gente queria: só o mar, a gente, os instrumentos e a liberdade. Nenhum síndico ou porteiro.

Nessa época, Lô Borges necessitava de bom astral, já que precisava muito compor.

— Quando o pessoal da gravadora ouviu "Um girassol da cor do seu cabelo", "O trem azul" e "Paisagem na janela", eles viram que o Milton não estava louco quando bancou um disco comigo. E aí me deram um contrato para fazer um disco solo, para sair no mesmo ano. Só que eu tinha gastado todas as minhas músicas com o "Clube" e pirei. Mas, como qualquer garoto de 19, 20 anos, aceitei o desafio, com aquela irresponsabilidade juvenil — conta.

Foram tempos de caos, em que Lô compunha uma música de manhã, o irmão Márcio ou Ronaldo Bastos (ou ele mesmo) escrevia a letra à tarde e o resultado era gravado à noite. Assim, ele fez o "Disco do tênis", que só após anos recebeu o devido reconhecimento — elogiado por músicos como Alex Turner (dos Arctic Monkeys), o LP ganhou, 42 anos depois, um show de lançamento que rendeu DVD ao vivo de Lô, gravado no Circo Voador:

— Eu tinha um trauma com esse disco, por causa do sufoco que foi gravá-lo, só muitos anos depois comecei a gostar dele. Fiz um LP alternativo, psicodélico, caótico e doidão. É experimental, com poucas faixas palatáveis. Meu filho, quando tinha 10 anos, dizia que nesse disco fiz "coisas malucas, de lugares distantes".

O RAP DE DJONGA

Depois do LP solo de 1972, Lô foi viver a vida e compor com calma. Só lançaria o LP seguinte sete anos depois, "A Via Láctea". E assim, ao longo dos anos 1980 e 90, fez tudo no seu tempo:

— Mas o meu tempo enlouqueceu no século XXI. De 2003 para cá, sobretudo agora nos últimos cinco anos, fiz muito mais do que no século XX. No isolamento da pandemia compus o suficiente para lançar discos até 2025. Eu sou rei de fazer música em 20 minutos. Se levar mais de meia hora para ficar pronta é porque eu não quero ela mais.

Recentemente, seu filho Lucas, hoje com 24 anos, o apresentou à música de Djonga, pela qual Lô se interessou:

— Curto à distância, não tem como me envolver muito, minha competência é outra. Mas gosto bastante de rap, meu filho me ensinou a gostar.

PRATOS NA MESA

- Rio Gastronomia: guia das atrações do evento no Jockey Club, com aulas, shows, roda-gigante e quiosques de bares e restaurantes
- Os vencedores do Prêmio Rio Show de Gastronomia
- Novidades e boas pedidas na cidade e nos arredores

Venha conhecer o Espaço Mesa Brasil Sesc no Rio Gastronomia.

Há mais de 20 anos, o Mesa Brasil Sesc combate a fome levando comida de quem pode doar até quem precisa receber. Além disso, o programa promove a sustentabilidade, ensinando receitas com o aproveitamento integral de frutas, legumes e verduras. Evitando o desperdício e valorizando o aproveitamento, o Mesa Brasil Sesc faz a diferença na vida de quem mais precisa e ainda deixa o planeta mais sustentável.

A programação do Espaço Mesa Brasil Sesc conta com aulas-show, palestras e degustações para toda a família.

11/08 a 21/08

Jockey Club Brasileiro

Acesse a programação completa

RIO GASTRONOMIA
11 a 14/8
18 a 21/8
Jockey Club
A GASTRONOMIA
DO FUTURO,
HOJE
Senac

Foi dada a largada

CLÁUDIA AMORIM
claudia.amorim@oglobo.com.br

Chegou a época mais gostosa do ano, literalmente: são oito dias em torno da boa mesa no Rio Gastronomia, no Jockey Club, com chefs ensinando segredos da cozinha e quiosques de bares e restaurantes oferecendo uma lista de delícias num só lugar. Tudo temperado com encontros entre amigos, shows e mais atrações para todas as idades, como a roda-gigante que passou a fazer parte do menu, em cenário de cartão-postal. De minha parte, consegui evoluir um pouquinho. Todo ano, quando chega o evento, só penso em comer. Faço minha lista do que provar (agora, já tem o Hot Pork, uma amostra dos chefs Janaína e Jefferson Rueda, que tiveram seu restaurante A Casa do Porco reconhecido como o 7º melhor do mundo) e me comprometo a cumprir essas metas. Mas desta vez vai ter dedicação a aprender mais também, em aulas tão diferentes quanto culinária indiana e risoto de entrecasca de melancia. Além do guia para ver todos esses detalhes do evento, esta revista traz os destaques das cozinhas cariocas que venceram o Prêmio Rio Show de Gastronomia e dicas para aproveitar as delícias do Rio o ano todo.

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

RODRIGO AZEVEDO

RODRIGO AZEVEDO

RODRIGO AZEVEDO

DIVULGAÇÃO/SAMUEL ANTONINI

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

oglobo.globo.com/rioshow/rio-gastronomia

Editora responsável Inês Amorim (ines@oglobo.com.br). **Editores** Cláudia Amorim (claudia.amorim@oglobo.com.br) e Ramiro Costa (ramiro.costa@oglobo.com.br). **Diagramação** Jacqueline Donola. **E-mail** rioshow@oglobo.com.br. **Redação** Rua Marquês de Pombal, 25, 4º andar, CEP: 20230-240, tel. 2534-5000. **Publicidade** 2534-4310 (Publicidade@oglobo.com.br). Este caderno não se responsabiliza por mudanças em preços e horários, que são informados pelas casas.

Capa
Foto: Rodrigo Azevedo
Produção: Lou Bittencourt

ÍNDICE

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

DIVULGAÇÃO/SAMUEL ANTONINI

RODRIGO AZEVEDO

RODRIGO AZEVEDO

DIVULGAÇÃO/FILICO SOUZA

DIVULGAÇÃO/FREDERICO FIGUEIREDO

Vem que tem cultura
moda
gastronomia
diversão
inovação
verão
negócio
O Rio é a melhor cidade do Brasil
para se fazer negócios.

Conheça
o calendário
Tem no Rio
tem
noRio
INVEST.Rio
Rio
PREFEITURA

O BANCO DA **GASTRONOMIA** NO **RIO GASTRONOMIA**. UMA HARMONIZAÇÃO PERFEITA.

A gente não fala que é o banco da gastronomia só da boca pra fora. O Santander tem um **menu completo** de soluções para toda a cadeia de produção, do **plantio até a mesa**. Seja com **créditos e financiamentos**, para você investir no seu negócio, seja com soluções específicas para cada etapa.

Além disso, o Santander patrocina eventos como o **Rio Gastronomia**, que oferece **experiências gastronômicas especiais, capacitação e fomento ao empreendedorismo**. E onde tem gente disposta a manter a indústria aquecida também tem a nossa chama.

Saiba mais sobre o apoio do Santander à gastronomia em ***santander.com.br/gastronomia***.

O QUE
A GENTE
PODE FAZER
PELA
GASTRONOMIA
HOJE?

ALEX FERRO

Festa da boa mesa em maravilha de cenário

Maior evento do gênero no país, Rio Gastronomia leva grandes chefs e os melhores restaurantes da cidade ao Jockey Club, onde também acontecem shows, aulas e feiras de produtores

GUSTAVO CUNHA gustavo.cunha@oglobo.com.br

A céu aberto. Como no último ano, a atual edição do evento ocupa espaço com 31 mil metros quadrados ao ar livre, no Jockey Club

RIO GASTRONOMIA

A nata da gastronomia está concentrada num só lugar. De hoje a domingo e de 18 a 21 de agosto, os melhores chefs e restaurantes da cidade se reúnem no Jockey Club Brasileiro, na Gávea, para alimentar corações, mentes e estômagos com um cardápio robusto e variado. A 12ª edição do Rio Gastronomia ocupa, desde ontem, um espaço com 31 mil metros quadrados ao ar livre — tendo o Cristo Redentor e a Pedra da Gávea como pano de fundo, num cenário de cartão-postal — para se consagrar, mais uma vez, como o maior evento do gênero no país.

Não à toa, é bem numerosa a lista de ingredientes que compõem essa festa da boa mesa. Sim, o que não faltam por ali são pratos saborosíssimos de casas conceituadas a preços mais em conta do que normalmente são cobrados em tais endereços. Mas não há só isso. No caldeirão que se tornou esse evento bem temperado, pinçam-se aulas com mais de 50 cozinheiros que hoje são estrelas, shows de grandes nomes da música popular brasileira, roda-gigante Loft, espaço com brinquedos e recreação infantil da Animasom, cordões de carnaval embalados por fanfarras, feira de cachaça artesanal e de produtores familiares, food-bikes...

Pois bem, para manter o fôlego e abocanhar de tudo um pouco, a dica é a seguinte: chegue cedo ao festival e se programe para aproveitá-lo o dia inteiro com a família e os amigos.

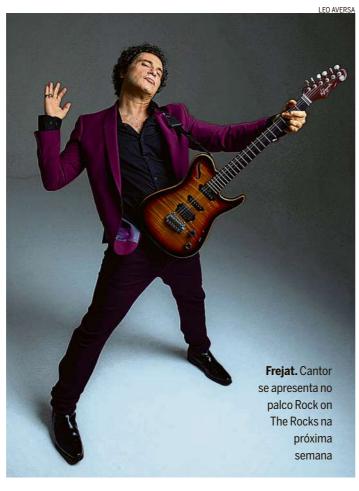
O Rio Gastronomia é realizado pelo jornal O GLOBO, com apresentação de Sesc RJ e Senac RJ, cidade-anfitriã Invest.Rio | Prefeitura RJ, patrocínio master do Santander, patrocínio de Stella Artois, Naturgy, Loft, Tanqueray, Johnny Walker e Smirnoff, apoio Aspen Pharma, Hortifruti, Tônica Antarctica, Pepsi, Água Pouso Alto e Chandon, participação do Azeite Andorinha, Barrinhas Vinhos, Café Dolce Gusto, Hotel Oficial Fairmont Rio e parceria do SindRio.

LEO AVERSA

Frejat. Cantor se apresenta no palco Rock on The Rocks na próxima semana

COZINHAS PREMIADAS

Na abertura do evento, ontem, o Prêmio Rio Show de Gastronomia celebrou o melhor da mesa carioca em 16 diferentes categorias. *(Veja a lista detalhada com os vencedores, escolhidos por um time de críticos, jornalistas e gourmands, a partir da página 24)*. Alguns dos endereços premiados — como o italiano Sult e o Escama, do chef Ricardo Lapeyre, especializado em peixe e frutos do mar — servirão parte de seus quitutes no Rio Gastronomia. No total, haverá mais de 35 casas com cozinhas montadas no Jockey Club, com iguarias a partir de R$ 10.

Está aí a chance para trocar dois dedos de prosa (ou mais) com cozinheiros de mão cheia. Diariamente, os auditórios Santander e Sesc | Senac, montados no local, oferecem uma concorrida programação de aulas *(veja o roteiro nas páginas 14 e 20)* com chefs como Claude Troisgros, Roberta Sudbrack, Leo Paixão, Rafa Costa e Silva, Kátia Barbosa, Elia Schramm e Janaína Rueda, esta última à frente do paulistano A Casa do Porco Bar, único estabelecimento brasileiro no top 10 dos melhores restaurantes do mundo, segundo o "The World's 50 Best Restaurants", o Oscar da gastronomia, que teve cerimônia no último mês, em Londres. Os ingressos para os encontros com os chefs — que compartilham, na ocasião, o passo a passo de receitas elogiadas — são distribuídos uma hora antes de cada aula na tenda dos auditórios.

O roteiro musical contempla diferentes gostos e vai da MPB ao rock. Neste fim de semana, a programação no palco Rock on The Rocks, um oferecimento Johnnie Walker, Smirnoff e Tanqueray, é animada pelo bloco Fogo e Paixão (hoje) e Lica Tito e Samba de Vinil, com Marcelo Serrado e Édio Nunes (no domingo). Na próxima semana, apresentam-se por lá nomes como Frejat — que desfiará hits mais recentes e pérolas compostas no período em que integrou o Barão Vermelho, como "Por você" e "Ideologia" —, além de Malia, Suricato, Samba de Santa Clara e da festa Fica Comigo, que reedita pagodes da década de 1990 e dos anos 2000 em versão "carnavalizada". A ideia é criar liga (e sabor) por meio de boas misturas.

Por dentro do Rio Gastronomia

> Ingressos. As entradas custam R$ 70 (qui e sex) e R$ 75 (sáb e dom) e podem ser adquiridas por meio do site *riogastronomia.com* ou na bilheteria no local do evento. Há meia-entrada para estudantes e idosos, com obrigatoriedade da apresentação de documento comprobatório.

> Descontos. É possível aproveitar os ingressos promocionais do Rio Gastronomia. Os bilhetes custam R$ 55 (qui e sex) e R$ 65 (sáb e dom). A entrada solidária (R$ 44, qui e sex, e R$ 52, sáb e dom) terá parte da renda revertida para o projeto Mesa Brasil Sesc RJ. Cliente Santander paga R$ 38,50 (qui e sex) e R$ 45,50 (sáb e dom). Quem comprar esses ingressos na promoção leva ainda a assinatura digital do GLOBO e, de quebra, ganha 15% de desconto nos restaurantes participantes do Rio Gastronomia. Mais informações sobre descontos para assinantes do GLOBO em *riogastronomia.com*.

> Onde e quando. A 12ª edição do Rio Gastronomia acontece no Jockey Club Brasileiro, numa área ao ar livre conhecida como Pião do Prado (Praça Santos Dumont 31, Gávea). Qui e sex, das 16h à meia-noite. Sáb, do meio-dia à meia-noite. Dom, do meio-dia às 23h. O evento se estende até 21 de agosto.

> Shows. Ao longo de todo o evento, haverá apresentações de nomes do cenário artístico brasileiro no Palco Rock On The Rocks, um oferecimento Johnnie Walker, Smirnoff e Tanqueray. Hoje: às 20h, Fogo & Paixão. Amanhã: às 16h e às 20h. Dom (dia 14): às 16h, Lica Tito; e às 20h, Samba de Vinil, com Marcelo Serrado e Édio Nunes. Qui (dia 18): às 20h, Frejat. Sex (dia 19): às 20h, Fica Comigo. Sáb (dia 20): às 16h, Malia; e às 20h. Dom (dia 21): às 16h, Suricato; e às 20h, Samba de Santa Clara. A programação pode ser alterada sem aviso prévio.

> Música e carnaval. O evento também será animado por shows de fanfarras durante o dia. Aos sábados e domingos — do meio-dia e meia às 15h, em intervenções oferecidas pelo Sesc RJ — os grupos Sinfônica Ambulante (nos dias 14 e 21 de agosto) e Studio 69 (amanhã e 20 de agosto) circularão por diferentes espaços com confetes, serpentinas, pernas de pau e música.

> Para as crianças. A casa de festa e recreação infantil Animasom montou um espaço para as crianças se divertirem enquanto os pais aproveitam os comes e bebes. O local tem atrações como oficina de artes, cama elástica, salão de beleza, minicozinha, sala de videogame, entre outras. (R$ 50, a primeira meia hora e R$ 20, a cada meia hora adicional). O espaço funciona até as 22h.

> Roda-gigante Loft. Que tal uma volta pelo brinquedo que fez sucesso na última edição entre as crianças e os adultos? Lá do alto, a vista para o cenário de cartão-postal, com o Cristo e a Pedra da Gávea ao fundo, é privilegiada. (R$ 15, individual; R$ 50, cabine com quatro lugares).

> Meu Copo Eco. Está à venda um copo sustentável com uma estampa feita especialmente pelo designer Rodrigo Doin (@doinforlove) para o evento. O vasilhame custa R$ 8. Quem quiser devolvê-lo na saída recebe o valor de volta. Aqueles que têm copos ecológicos de outras edições podem levá-lo ao Rio Gastronomia.

RODRIGO AZEVEDO

Pai e filho. Roland e Elia Schramm, do Babbo Osteria: receita defamília

CLAUDIO BELLI/VALOR

Janaína Rueda. Chef do 7º melhor restaurante do mundo, A Casa do Porco, dá aula de “técnicas brasucas”

DIVULGAÇÃO

Ricardo Lapeyre. Carioca conta os segredos de um bom peixe

Aulas e conversas

HOJE

> Auditório Sesc | Senac

17h: “Comida e regeneração: o futuro da alimentação”, com a chef Tati Lund e o agroflorestei-ro Felipe Villela.

18h30: “Pensando dentro e fora da casca. Risoto de entre-casca de melancia”, com o chef Frédéric Monnier, Bruna Lais (nutricionista Mesa Brasil) e Cida Pessoa (coordenadora-geral Mesa Brasil). Oferecimento Sesc - RJ.

20h: “Alves, o fantástico merengue do Casa Tua”, com o chef Mairton Oliveira.

> Auditório Santander

17h30: “Queijos sem lactose e sem culpa”, com a chef Cynthia Brant (Queijaria Vegana).

19h: “Peixe por inteiro, aproveitamento o máximo”, com o chef e “açouqueiro marinho” Gerônimo Athuel.

20h30: “Os segredos da massa amanteigada perfeita”, com a boleira Carola Troisgros.

AMANHÃ

> Auditório Sesc | Senac

15h30: “Dentro do mar tem Rio: da pesca sustentável às receitas do Escama”, com o chef Ricardo Lapeyre.

18h30: “As técnicas 100% brasucas”, com a chef Janaína Rueda (A Casa do Porco — SP).

20h: “A vero pizza napolitana”, com o padeiro e pizzaiolo Ricardo Rocha (Artesanos Bakery).

> Auditório Santander

15h: “Saborzinho do Brasil — Oficina para crianças”, com a jornalista e escritora Alice Granato e os filhos, Valente e Ben, e o chef Isaías Neri.

16h30: “Gastronomia social e sustentável”, com a chef Neide Marco, Carla Coratini (nutricionista Mesa Brasil) e Carla Serafim (nutricionista Mesa Brasil). Oferecimento Sesc - RJ.

18h: “O que é chocolate ‘bean to bar’”, com o chocolateiro Natan Pinto.

19h30: “Entradas que roubam a cena”, com o chef Nelson Soares (Sult).

Claude Troisgros. Ele ensina a fazer um bom canelone

ALEX FERRO

DOMINGO, DIA 14

> Auditório Sesc | Senac

14h: “Receita de pai pra filho”, com o chef Elia Schramm e o pai Roland Schramm (Babbo Osteria).

15h30: “Conheça o socarrat, ‘primo da paella’”, com a chef Juliana Kegler (¡Venga!).

17h: “Sanduíche cervejeiro”, com o chef João Marcelino (Labuta). Oferecimento Ambev.

18h30: “A cozinha premiada das mulheres da Maré”, com Mariana Aleixo e Adriana Moreno (Maré dos Sabores).

> Auditório Santander

13h: “O que que as cocadas têm?, com a chef baiana Isis Rangel (Sabores de Gabriela).

15h: “O mundo das cores, sabores e texturas, reunidos em uma receita saudável, prática e deliciosa!”, com a chef Laura Reis. Oferecimento Hortifruti.

16h30: “Sabores e saberes da culinária indiana”, com a chef Patricia Godinho (Curry-se).

18h: “A diferença que faz o peixe fresco de verdade”, com Viviane e Beni Schvartz (Peixoto Sushi).

QUINTA, DIA 18

> Auditório Sesc | Senac

17h: “O canelone maravilha do chef”, com os chefs Claude Troisgros e Jessica Trindade.

18h30: “Comidinhas e biricuticos da alta à baixa”, com o chef Bruno Katz (Nosso) e o bartender Jonas Aisengart.

20h: “Cozinha de inovação: texturas e fermentados”, com as chefs Gisela Abrantes, Juliana Jucá e grupo de pesquisa. Oferecimento Senac - RJ.

> Auditório Santander

17h30: “Ovo de encantos mil”, com a chef Paula Prandini.

20h30: “Aprenda a fazer mezze, antepastos veganos do mediterrâneo”, com a chef Amandine Izza (Medine).

MAIS AULAS COM GRANDES CHEFS, NA PÁGINA 20

BRASIL JORNAIS
APRECIE COM MODERAÇÃO
A harmonia
STELLA

ANNO 1366
STELLA
ARTOIS
do sabor de
ARTOIS

Aulas e conversas

SEXTA, DIA 19
> Auditório Sesc | Senac
17h: "A gourmetização da alimentação pelo Mesa Brasil", com o chef Frédéric Monnier, Karime Cader (coordenadora de Nutrição Mesa Brasil) e Bruna Lais (nutricionista Mesa Brasil). Oferecimento Sesc - RJ.
18h30: "Os risoles da Henriqueta", com o chef Alexandre Henrique e Dona Henriqueta (Tasca da Henriqueta).
20h: "Abóbora pra toda obra", com a chef Kátia Barbosa.

> Auditório Santander
17h30: "Crudos: do mar a terra", com o chef Carlos Cordeiro. Oferecimento Fairmont Rio.
19h: "Como fazer os bolos do Nollita", com o chef chocolateiro Felipe Appia.
20h30: "Grandes saquês: aula e prova", com Eduardo Preciado (Minimok).

SÁBADO, DIA 20
> Auditório Sesc | Senac
14h: "Cozinha afetiva: conheça o bolo da série 'This is us'", com a doceira Carole Crema.
15h30: "A construção do gosto", com o chef mineiro Leo Paixão.
17h: "Massas e molhos do Gero Fasano", com o chef Luigi Moressa.
18h30: "Sobremesa rápida e prática, torta de chocolate amargo com manteiga de amendoim e chantilly de paçoca", com o confeiteiro Henrique Rossanelli (Quique é Isso). Oferecimento Ambev.
20h: "Steak tartare... suíno", com o chef Jimmy Ogro (BistrOgro).

> Auditório Santander
15h: "Novos saberes para descobrir sabores saudáveis", com a chef Lidi Barbosa (Allma).

Francisco Sant'Ana. Mestre sorveteiro dá dicas para fazer o doce

DIVULGAÇÃO/GABRIEL REIS

DIVULGAÇÃO

Roberta Sudbrack. Chef que usa forno a lenha — "sem máquinas nem botões para apertar" — fala sobre a "natureza ancestral" das cozinhas

16h30: "Coreano e grego na brasa", com os chefs Emerson Kim (Spicy Fish) e Rodrigo Guimarães (Oia Cozinha Mediterrânea).
18h: "Alimentação e atitudes: as diferenças entre vegetarianismo, veganismo e plant-based", com os chefs Alessandro Trindade, Gisele Santos e Patrícia Barros. Oferecimento Senac - RJ.
19h30: "Sabores e insumos da Mantiqueira", com a chef Flávia Quaresma.

DOMINGO, DIA 21
> Auditório Sesc | Senac
14h: "Mão na massa em família", com a chef Morena Leite (Capim Santo) e a filha Manuela em uma aula para a família toda.
15h30: "Por essa (nossa) natureza ancestral : uma conversa em fogo beeem baixinho", com a chef Roberta Sudbrack. Oferecimento Naturgy.
18h30: "A mesa do Imperador — O que a realeza comia há 200 anos", com o chef Ecio Cordeiro.
20h: "Dois Rafas em cena", com os chefs Rafa Costa e Silva (Lasai) e Rafa Brito (Slow Bakery).

> Auditório Santander
13h30: "Dois franceses e o escargot de Petrópolis", com os chefs Roland Villar e David Mansaud.
15h: "Pipoca de camarão ou vice-versa, sucesso do Naga", com o chef Raul Ono.
16h30: "Passo a passo para fazer sorvete em casa", com o mestre Francisco Sant'Ana.
18h: "Shakes e chás que curam", com a chef Andrea Henrique.

A programação das aulas está sujeita a alterações

RODRIGO AZEVEDO

Rafa Costa e Silva. À frente do Lasai, o carioca compartilha receitas com Rafa Brito, da Slow Bakery

Para se deliciar nos restaurantes

> 74 Restaurant: O restaurante de Búzios prepara sanduíches irreverentes, como o sonho com siri cremoso, aioli de páprica e coentro (R$ 25) e o bao com barriga de porco, sunomono, aioli, sriracha e cebolinha (R$ 25) — há opção vegetariana com couve-flor frito. Também encontre por lá o sanduíche de pastrami de língua (R$ 30), o bao com kimchi frito, aioli, teriyaki, cebolinha e gergelim ralado (R$ 25), a empanada de morcilla (R$ 20) e, para a sobremesa, cheesecake com sorvete de queijo e doce de leite (R$ 30).

> Açougue Vegano: Coxinha feita de massa de batata com recheio de jaca verde ou espinafre refogado (R$ 13); hambúrguer de shiitake, com cheddar e cebolas marinadas no shoyu (R$ 35); hot dog com salsicha de soja no molho de tomate caseiro coberta por molho cheddar e maionese especial, milho, ervilha e batata palha (R$ 35); misto de soja defumada, cebola e linguiça calabresa vegana, molho vinagrete e farofa (R$ 18); feijoada vegana (R$ 25), com linguiça calabresa e soja defumada, arroz integral, couve mineira e farofa; cookie vegano de baunilha ou chocolate com gotas de chocolate (R$ 10); e sorvete vegano de baunilha, chocolate ou misto com calda de chocolate (R$ 10).

> Angu do Gomes (de hoje a domingo): A casa serve a tradicional mistura quentinha de creme de fubá com molho de miúdos bovinos ou carne moída ou linguiça calabresa (R$ 25, cada), além de bolinho de angu com recheio de rabada ou gorgonzola (R$ 14), porção de dadinhos de tapioca (R$ 43) e palitinhos de queijo coalho com melado (R$ 46).

> Allma: O restaurante flexitariano — que mistura opções veganas, vegetarianas e pratos com peixes e frutos do mar — serve as seguintes receitas: bolinho de arroz (R$ 18); sanduíche de linguiça de ervas (R$ 32); moqueca de pupunha com peixe (R$ 36); picadinho de cogumelos (R$ 25); bolo fudge de chocolate (R$ 18); e pudim de leite de castanhas (R$ 18).

> Amir: O restaurante árabe de Copacabana, que completa 25 anos, prepara clássicos: mix com três minissalgados (R$ 12); batata libanesa com cebola frita (R$ 29); kebab de kafta (R$ 29) ou de falafel (R$ 23); pasta de homus tahine, babaganouch ou coalhada seca com torrada e zaatar (R$ 29, cada); porção de linguiças de cordeiro picantes com molho de iogurte e hortelã (R$ 26); e arroz com cordeiro e cebola frita (R$ 25).

> Babbo Osteria: O chef Elia Schramm serve o rigatoni com molho pomodoro, basílico e creme de burrata (R$ 25) e o gnocchi doratti com cogumelos e salsa de trufas (R$ 47). Há entradas: croquete de linguiça toscana com molho Dijon (R$ 21) e massa de canoli salgada com salada de camarão, aipo, maçã-verde e limão siciliano (R$ 33). Para a sobremesa, tiramisù (R$ 23).

Para se deliciar nos restaurantes

> Barraca da Chiquita (de 18 a 21 de agosto): Carne de sol com pétalas de cebola, baião de dois e paçoca de pilão (R$ 25); bolinho de macaxeira, carne-seca e queijo (R$ 22); carne de sol com cuscuz de milho (R$ 28); e queijo coalho com melado de cana (R$ 15).

> Barsa: O concorrido restaurante do Cadeg serve arroz de pato (R$ 35), arroz de polvo (R$ 35), polenta com ragu de cordeiro (R$ 25) e bolinho de bacalhau com camarão (R$ 13).

> Brewteco + Rufi: A rede de botecos prepara petiscos como gurjão de frango (R$ 20), pastel de costela com queijo (R$ 14), pastel de camarão com requeijão e alho-poró (R$ 16) e o sanduíche Buraco Quente (R$ 25), com costela de boi desfiada, requeijão cremoso e mozzarella maçaricada. Há também creme de mandioquinha com camarão e farofinha crocante (R$ 25), steak tartare (R$ 25) e polpetones com focaccia (R$ 20).

> Casa das Natas: Pastel de nata (R$ 9); pastel de nata com chocolate, damasco ou banana (R$ 10); pastel de nata de bacalhau (R$ 25, dois); bacalhau com natas (R$ 42); bacalhau à Brás (R$ 35); bacalhau lagareiro (R$ 45); e quatro natas doces (R$ 35).

> Casa Tua: O restaurante recém-aberto serve pratos italianos: carpaccio de carne, com creme de berinjela e parmesão (R$ 38); massa fresca recheada de galinha d'Angola com fonduta de burrata e trufa negra (R$ 50); pequenas almôndegas de carne com penne, molho de tomate e ervilhas (R$ 45); e o clássico tiramisù (R$ 25).

> Ceviche da Fabi: Ceviche clássico (R$ 35); ceviche tropical (R$ 35), com peixe branco em marinada cítrica, cebola roxa, manga, tomate e pimenta dedo-de-moça; arroz thai (R$ 30), com frango e curry; ceviche de banana-da-terra (R$ 25); sanduba de camarão (R$ 38), com aioli com limão e curry, alface e tomate e fritas.

DIVULGAÇÃO/FILICO

Kurt. Doceria celebra 80 anos com seleção de receitas concorridas, como a torta macarron de frutas vermelhas

DIVULGAÇÃO

Escama. Arroz de bacalhau, do chef Ricardo Lapeyre

DIVULGAÇÃO/RODRIGO AZEVEDO

Allma. Moqueca de pupunha com peixe: "flexitariano"

> Dogaria: Hot dogs: Manhattan (R$ 35), com salsicha Frafkfurter, cheddar sem amido e farofinha panko de bacon; Brooklyn (R$ 35), com salsicha Frafkfurter, ketchup ao curry e maionese temperada; Bronx (R$ 35), com salsicha Franfurter, chilli, farofinha panko de bacon e maionese temperada; Astoria (R$ 35), com linguiça Franfkurter, cheddar sem amido, cebola caramelizada e maionese de bacon; Queens (R$ 35), com salsicha Frankfurter, pepino agridoce com especiarias e mostarda especial, levemente adocicada.

> Escama: O chef Ricardo Lapeyre prepara o tartare de atum (R$ 28), o croquete de polvo (R$ 28), o pastel de bobó de camarão (R$ 25), o arroz de bacalhau Laguiole (R$ 40), a bolonhesa de polvo (R$ 40) e o Shrimp Roll (R$ 25), com salada de camarão e maionese caseira no pão careca.

> Espírito de Porco: Sanduíches: porchetta (R$ 30), com lombo, costela e barriga suína desossada; mounsier croc (R$ 35), com fatia de pork belly tenra com pele crocante, em cama de molho bechamel; viet cong (R$ 33), com copa lombo desfiado, cozido lentamente no shoyu com saquê, caramelizado no mascavo com aniz estrelado; porquinho (R$ 25), com disco de copa lombo suíno temperado com mel, alecrim e especiarias.

> Fairmont: Restaurante do hotel de mesmo nome em Copacabana serve bolinho de bacalhau assado com geleia de pimenta (R$ 35); hot dog com linguiça artesanal e molho barbecue de goiabada com chips de batata (R$ 35); crudo do peixe do dia com óleo de pepperoni e azeite de rúcula (R$ 40); e pudim de leite (R$ 25).

> Giuseppe Grill: A casa oferece linguiça de pernil (R$ 10); linguiça de costela de boi (R$ 24, duas unidades); croquetes de picanha (R$ 24, seis unidades); arroz de cordeiro (R$ 25); steak tartar de picanha com batatas chips (R$ 28); fraldinha com arroz maluco (R$ 38); bife de tira de picanha fatiada com farofa de abobrinha (R$ 58); mousse de chocolate com crumble de amêndoas (R$ 18).

> Henriqueta: A tasca oferece porção com seis bolinhos de bacalhau (R$ 30), bolinho de bacalhau recheado com queijo Serra da Estrela (R$ 25) e arroz de camarão (R$ 45), além dos sanduíches prego de atum (R$ 45) e Bifa-Anas (R$ 38), com lombo suíno confitado na banha de porco.

> Hot Pork: A lanchonete paulistana dos chefs Janaína e Jefferson Rueda é especializada em hot dogs. Há a opção tradicional (R$ 35), com salsicha de porco caipira, maionese de limão, ketchup de tomate e maçã, mostarda com tucupi, picles de cebola roxa e pepino, e a vegetariana (R$ 35), com salsicha de cogumelos e tofu. Prove os chips de batata (R$ 20) e a porcopoca (R$ 20), pururuquinhas de porco com especiarias.

> Irajá: Pedro de Artagão prepara torresmo de barriga (R$ 28); tapioca fries (R$ 25); steak tartare (R$ 32); arroz de bacalhau (R$ 36); caldo de frutos do mar (R$ 28); e bolo de brigadeiro (R$ 32).

> Katita: Arroz paraense (R$ 39); mix de bolinhos (seis unidades) de feijoada, abóbora com carne-seca e jiló com linguiça, a R$ 35; entrevero (R$ 35); e rabanada (R$ 25).

> Kurt: A doceria completa 80 anos com uma seleção de receitas: torta macarron de frutas vermelhas (R$ 23); bolo de chocolate e brigadeiro (R$ 20); torta de damascos (R$ 20); Picada de Abelha (R$ 20), com creme patissiere; bolo de amêndoas com limão-siciliano (R$ 20); Le Gateau (R$ 20), bolo de chocolate sem farinha com blend de chocolates que derretem na boca; e o clássico financier (R$ 38).

MAIS OPÇÕES PARA COMER, NA PÁGINA 22

Para se deliciar nos restaurantes

> Las Empanadas: Empanadas de carne, carne picante, queijo com cebola, frango com requeijão, berinjela ou ragu de costela (R$ 12, cada). Seis miniempanadas de ragu de costela (R$ 25).

> Lievita Pizzaria: Pizzas com massas de longa fermentação e molho artesanal: margherita especialle (R$ 30); calabresa (R$ 25); pepperoni (R$ 30); e chocolate (R$ 30).

> Liga dos Botecos: A reunião de quatro bares traz bolinho de arroz com três queijos, linguiça (R$ 12); porquinho de quimono (harumaki com costelinha defumada e requeijão, a R$ 25); pastel de camarão com chantilly de limão (R$ 15); costela no brioche (R$ 25); Botero Dogão (R$ 30), com linguiça, aioli, compota de cebola e queijo; e bolo de milho com café (R$ 25).

> Mono: O japonês serve Teba gyoza (R$ 25), com asinhas de frango crocantes, recheadas com arroz de pancetta e cogumelos; veggie roll (R$ 25, seis peças), com cenoura, pepino, abacate e takuan; temaki Philadelphia (R$ 30), com salmão, cream cheese e cebolinha; yakimeshi de camarão (R$ 40); shake nuta (R$ 45, quatro peças), sashimi de salmão ao molho tamamiso picante e limão-siciliano; pop rock & roll (R$ 55, seis peças), com salmão, cream cheese, masago, cebolinha e pop rocks; e sushi wagyu (R$ 55, a dupla), com wagyu nacional M8, gema de codorna curada e alho negro.

> Nosso: A casa apresenta clássicos de seu cardápio. Experimente a duplinha de pastel (de pato confit, queijo Minas padrão e chutney de maçã e maracujá, a R$ 25); o ovo 63º com musseline de batata baroa, crumble de grana padano, mix de cogumelos e azeite de trufas (R$ 38); o sanduíche de barriga de porco crocante (R$ 36); e o arroz de costela (R$ 44).

FOTOS DE DIVULGAÇÃO

Nosso. Ovo com musseline de batata baroa e mix de cogumelos

DIVULGAÇÃO

Pabu e Cia. Picadinho de peito de boi e purê "queijudo"

DIVULGAÇÃO

Sult. Sucesso em 2021, a lasanha clássica volta este ano

> Pabu e Cia.: Administrados pelos mesmos sócios, os restaurantes Pabu, Maria e o Boi, Tasca Miúda, Koh Thai e Bocca Del Capo servem um cardápio variado: picadinho de peito de boi e purê "queijudo" trufado (R$ 35); rabanada de bacalhau (R$ 30); curry de camarão (R$ 40); pabun de buta (R$ 25), com barriga de porco, maionese e picles no pão fofinho; bife à milanesa com ovo perfeito, salsa de cogumelos e trufados (R$ 40); bolinho de queijo Serra da Estrela (R$ 30); e mousse de doce de leite (R$ 25).

> Sult: A cozinha serve cogumelos grelhados com fonduta de pecorino romano (R$ 35); fregola com polvo e tutano (R$ 45); lasanha clássica (R$ 50); e panacota de cupuaçu (R$ 25).

> T.T.: O chef Thomas Troigros aporta no evento com as cozinhas do T.T. Burger, Três Gordos, Tom Chicken e Marola, que oferecem sanduíches. Há opções como o PãoCarneQueijo (R$ 25), com blend angus premium e cheddar; e o marola hot (R$ 40), com salmão empanado, cream cheese, cebolete e teriyaki com gengibre. Experimente a elogiada coxinha do chef (R$ 40, a porção com três).

> Tasquinha do Portuga: Pataniscas de bacalhau (R$ 20, duas); moelas à portuguesa com pão rústico (R$ 22); punheta de bacalhau (R$ 38, com seis casquinhas); bifinhos com cogumelos e batata rústica (R$ 25); bacalhau gratinado à moda de Guimarães (R$ 42); e caldo verde(R$ 20).

> Venga!: O bar de tapas serve croquetes de jámon (R$ 25, duas unidades); cachopo (R$ 36), bife à milanesa recheado de presunto serrano e queijo; camarões ao alho e alioli de salsinha (R$ 39); tentáculo de polvo, romesco e alioli negro (R$ 39); arroz de polvo e linguiça chistorra (R$ 49) e churros com doce de leite (R$ 19).

> Villarino: O restaurante-escola Senac serve dadinhos de tapioca com geleia de pimenta (R$ 20, porção com dez); filé aperitivo (R$ 30); caldeirada espanhola (R$ 35); filé-mignon suíno acridoce acompanhado de purê de batata (R$ 25); e sanduíche Toscano (R$ 22), com linguiça defumada, queijo bola derretido e molho vinagrete.

> Vulcano: Sanduíches: Muu (R$ 28), com costela bovina desfiada; Oinc (R$ 28), com costela suína desfiada; hot dog (R$ 25), com linguiça defumada, barbecue, cream cheese e crispy de cebola. Batata frita canoa (R$ 15 ou R$ 10, na compra junto com sanduíche). Arroz de costela bovina ou suína (R$ 25).

> Yayá Comidaria: A casa oferece broinhas de queijo fritas com goiabada picante (R$ 25); pastel de polvo com vatapá (R$ 22, duplo); palitos de aipim fritos cobertos com queijos brasileiros e linguiça (R$ 30); nhoque de farofa bolão frita na manteiga de garrafa com creme de queijos (R$ 30); baião de dois cremoso com toque cítrico (R$ 35) e porção de miniacarajés (R$ 38).

Food-bikes

Quatro marcas oferecem seus quitutes em tendas montadas sobre bicicletas: Doutora Brownie; Mia Cookies; Oakberry, com açaí; e Vitali, com gelatos artesanais.

Feira de Sabores e Cachaças

Sucesso há nove anos, a Feira de Sabores reúne delícias de 20 produtores familiares, entre conservas, queijos, embutidos, geleias, cafés e doces. Estarão lá Barão Gastronomia, Arte em Conservas, Doçuras da Suely, Fumel, Biscoitteria, Linguiças Barreto e Sítio Solidão. Na Feira de Cachaças, o público pode comprar e degustar rótulos de cinco alambiques fluminenses: Maxcana, 7 Engenhos, Fazenda Soledade, Tellura e Werneck.

MELHOR RESTAURANTE

LASAI

RODRIGO AZEVEDO

Quando o casal Rafa Costa e Silva e Malena Cardiel achou que o Lasai tinha ficado grande demais, resolveu dar uma guinada. Foi depois de oito anos recebendo num espaçoso sobrado na Rua Conde de Irajá, com 40 lugares e terraço, que eles decidiram mudar. Fecharam as portas no início deste ano e reabriram em formato *pocket*, com apenas oito lugares, todos no balcão, de frente para a cozinha e a equipe. Tudo por uma experiência ainda mais intimista e cuidadosa.

Neste novo formato, o menu degustação (R$ 825. Acréscimo de R$ 400 com harmonização, a cargo da sommelière Maíra Freitas) é preparado colado ao cliente, como em um espetáculo. Cada bocadinho que chega à mesa parece uma joia, de tão delicado.

A cozinha é toda equipada com o que há de mais inovador para transformar ingredientes locais e orgânicos (uma bandeira que Rafa levanta há algum tempo, e que o estimulou a ter uma horta própria, no Vale das Videiras, interior do Rio) em um cardápio surpreendente. Pense em vieira com tutano; brócolis com atum bluefin; couve-flor tostada na manteiga com lardo; rabo de porco com banana e agrião, flan quente de queijo com rabanete cru frio; e o atum, yacon (uma espécie de batata), alho-poró, ikura (ovas vermelhas) e capim-limão da foto. Como a subida para a 78ª posição no ranking dos melhores restaurantes do mundo neste ano indica, é uma grande pequena casa.

Lasai:
Largo dos Leões 35, Humaitá — 3449-1834. Ter a sáb, às 20h. Apenas com reserva.

MELHOR CHEF

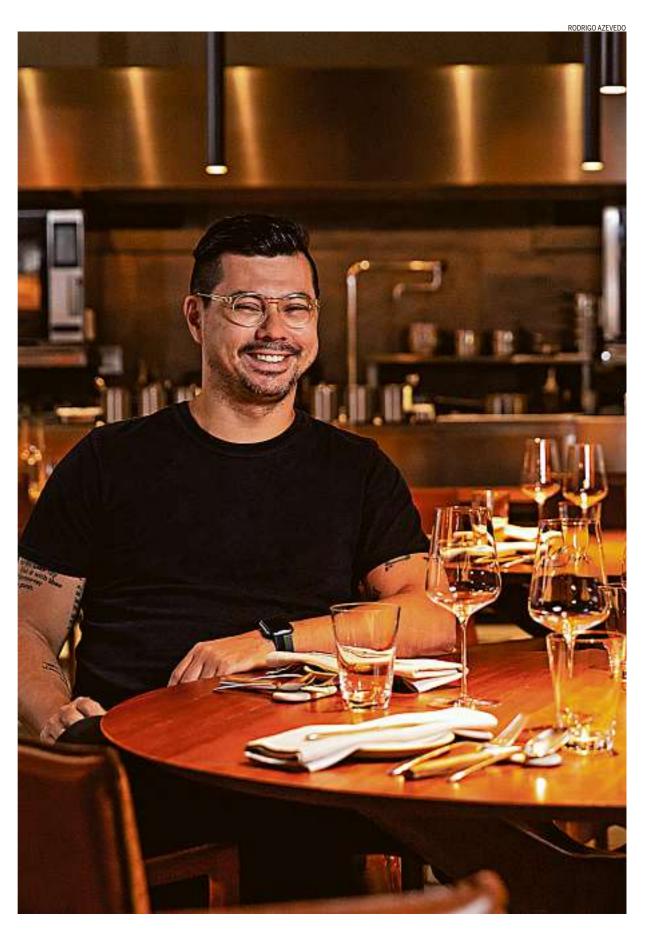
ALBERTO LANDGRAF

RODRIGO AZEVEDO

Em 2018, quando abriu as portas do Oteque, Alberto Landgraf queria fazer uma casa de *fine dining* divertida e focada em peixes. Vindo de São Paulo, pretendia aproveitar a riqueza da costa carioca. Deu certíssimo. Em dois anos, o restaurante do chef nascido no Paraná já tinha duas estrelas Michelin, um reconhecimento que apenas quatro casas do Brasil alcançaram. Este ano, ele foi além e conquistou ainda uma posição de destaque no ranking The World's 50 Best: atingiu a 47ª posição, com a única casa carioca entre as 50 melhores do mundo. Tudo seguindo o conceito de simplificar o sofisticado e, por outro lado, sofisticar o simples.

No menu (R$ 690, com oito etapas. A versão harmonizada recebe um acréscimo de R$ 775), há desde os já clássicos picles de sardinha com foie gras cru e brioche a novidades como confit de baroa com leite de castanha, barriga de porco curada, cogumelos crus e trufas italianas; e vieira na brasa com maionese de peixe, amora fermentada, picles de maçã verde, tangerina e vieira seca.

Além de um grande chef, Alberto, que tem 42 anos de idade e 22 de carreira, busca ser um ótimo gestor. Além dos preparos, ele se ocupa da equipe e pensa em manter o diálogo aberto e horizontalizar funções. Receitas de um chef com o restaurante carioca mais festejado do momento.

Oteque:
Rua Conde de Irajá 581, Botafogo — 3486-5758. Ter a sáb, das 19h às 23h30.

CHEF REVELAÇÃO

PEDRO CORONHA

RODRIGO AZEVEDO

Tatuagens, simpatia e viço é o que não falta ao jovem (e bota jovem nisso) chef Pedro Coronha, que comanda o Mäska, em Ipanema. Com 25 anos, ele está desde os 19 em cozinhas sofisticadas. A pouca idade não é proporcional às experiências que coleciona: passou por restaurantes como Eleven Rio, Eleven Lisboa e Noma Copenhague. Por conta disso, guia a cozinha aberta para o salão na maior tranquilidade, típica de chef cheio de estrada.

Entre as novidades da temporada, há o pão chato (R$ 51), com presunto cru, mel trufado e queijo de cabra de entrada. Nos principais, opções que têm feito sucesso são o peixe do dia (R$ 93) servido com risoto em bagna cauda, *beurre blanc* de azedinha e lâminas de palmito; o polvo (R$ 117) com arroz meloso, chorizo, aioli e gremolata de coentro; e o ancho acebolado (R$ 98) com compota de cebola em demi glace, palha de batata em sal de cogumelos, salada de ervas com picles de cebola e molho bernaise. No menu promocional de almoço, há dicas com o preço de R$ 69 por entrada, principal e sobremesa.

Como se pode ver, uma casa de pratos autorais — e muito bem-feitos. A cozinha de técnica e produto rende elogios de clientes e também de outros chefs. O Mäska já é um dos queridinhos de vários cozinheiros que escolhem o lugar para uma refeição. Há aprovação melhor do que essa?

Mäska:
Rua Joana Angélica 159, Ipanema — 99997-0250. Dom a ter, do meio-dia às 23h. Qua a sáb, do meio-dia à meia-noite.

RESTAURATEUR

LUCIO VIEIRA

RODRIGO AZEVEDO

O começo foi com o Lilia. A primeira casa do chef Lucio Vieira, inaugurada em 2017, chegou ao Centro quando muitos estavam saindo de lá. O restaurateur abriu o lugar no segundo andar de um sobrado perto da Lapa, com clima descontraído e cardápio baseado no que os produtores levavam de mais fresco. Funcionava somente para almoço, com um menu fechado por um preço melhor do que o usual (R$ 92). Não demorou para a casa aparecer entre as novidades mais bacanas da cidade (e ainda ganhar em 2020 o selo Bib Gourmand do Guia Michelin, uma prestigiada chancela na relação qualidade-preço). Saladas com PANCs, picles variados, molhos cítricos, carnes no ponto, farofinhas, molhos fermentados apareciam nessa cozinha-surpresa que tinha um menu por dia. Dependia do que chegava.

De chef criativo, ele começou a virar empresário cheio de casas. A primeira vontade era ter um boteco, mas um ponto no CCBB chegou antes, em 2019. Levou a cozinha de produto para o centro cultural, servindo menu de almoço, mas também sanduíches, bolos, cafés.

No ano seguinte, pronto: inaugurou o Labuta *(leia mais na pág. 72)*. O bar serve comida de boteco mesmo e lota até a calçada do outro lado da rua com frequentadores comendo sardinhas fritas, conservas de jiló, torresmos rechonchudos e ostras sentados em cadeiras de praia. Este ano, mais uma novidade. Em Copacabana, Lucio Vieira abriu o Labuta Mar, agora um bar de peixes. O que mais será que vem por aí?

Lilia: Rua do Senado 45, Centro — 3852-5423.
Lilia Café: CCBB. Rua Primeiro de Março 66, Centro — 2151-5470.
Labuta Bar: Av. Gomes Freire 256, Centro — 3148-2156.
Labuta Mar: Rua Raimundo Corrêa 10, Copacabana — 2135-1261.

MELHOR FRANCÊS

CHEZ CLAUDE

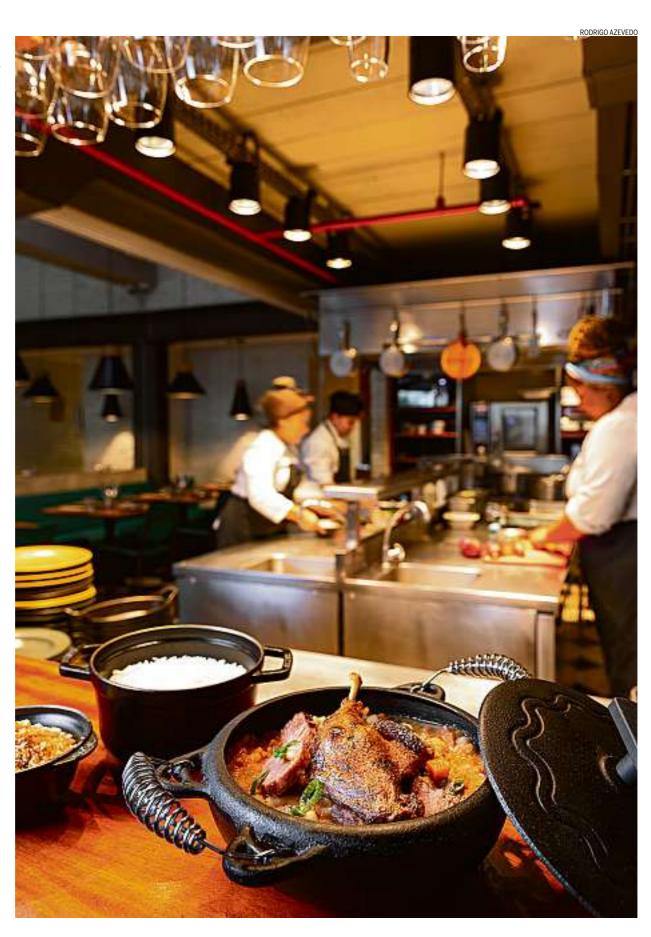
A máxima de que bom filho à casa torna caiu como uma luva para o chef francês Claude Troisgros. Há cinco anos, quando passava de carro na frente da galeria onde funcionou seu primeiro restaurante carioca, o Roanne, avistou a placa de "aluga-se". Pronto. Logo ele já tinha alugado o espaço e começado a trabalhar no desenvolvimento do Chez Claude. O chef queria algo diferente, aconchegante: uma cozinha no meio do salão, com cara de casa mesmo e clima descomplicado, informal e com preços mais em conta.

Ali, tem pratos que não saem do menu desde 2017, quando abriu, como o ovo & caviar Clarisse (R$ 69) e outras especialidades do chef, como risoto de camarões trufado (R$ 148) e o ravióli de baroa com pinoles (R$ 54). O menu vai seguindo com opções que vão de steak tartare com corn flakes (R$ 56) e atum com melancia e wasabi (R$ 58) até prime rib black angus com aligot de queijo Canastra (R$ 228, para dois) e magret de pato, maçã verde, maracujá e manjericão (R$ 142).

Aos sábados, tem novidade para o almoço. Claude passou a servir cassoulet (R$ 98, para dois), uma receita da família Troisgros a que o chef deu um toque carioca e tem conquistado o Rio. *Bon appétit!*

Chez Claude:
Rua Conde de Bernadotte 26, lojas Q e R, Leblon — 3579-1185. Seg a sex, das 18h à meia-noite. Sáb, do meio-dia à meia-noite. Dom, do meio-dia às 16h.

RODRIGO AZEVEDO

VXCOMUNICAÇÃO

LEITE DE MAGNÉSIA É DE PHILLIPS

Contra ✓ AZIA ✓ MÁ DIGESTÃO ✓ INTESTINO PREGUIÇOSO

LEITE DE MAGNÉSIA DE PHILLIPS - hidróxido de magnésio 8% (p/v). USO ORAL. **USO ADULTO E PEDIÁTRICO ACIMA DE 2 ANOS. Indicação:** Como laxante suave para o tratamento da prisão de ventre ocasional e como antiácido, para alívio de azia e excesso de acidez no estômago. **MEDICAMENTO DE NOTIFICAÇÃO SIMPLIFICADA RDC Nº. 199/2006. AFE 1.03764-8. Produto notificado por:** Aspen Pharma Indústria Farmacêutica Ltda. **SAC: 0800 026 23 95 | sac@br.aspenpharma.com. NÃO USE ESTE MEDICAMENTO EM CASO DE DOENÇA DOS RINS. SE PERSISTIREM OS SINTOMAS, O MÉDICO DEVERÁ SER CONSULTADO. 12/02/2021. V.05. JUL/2022 BR-LMP-BAT-072022-118**

NÃO USE ESTE MEDICAMENTO EM CASO DE DOENÇA DOS RINS. SE PERSISTIREM OS SINTOMAS, O MÉDICO DEVERÁ SER CONSULTADO.

MELHOR PORTUGUÊS

GAJOS D'OURO

RODRIGO AZEVEDO

Depois de anos trabalhando no Antiquarius, que funcionou de 1977 a 2018, integrantes da equipe resolveram dar continuidade à boa gastronomia portuguesa em diferentes iniciativas. Foi assim que, em 2020, o sommelier André Vasconcelos e o gerente Antônio Menezes se colocaram à frente do Gajos d'Ouro, em Ipanema. Quem estava com saudade de clássicos como o arroz de pato (R$ 198) e o camarão VG ao espumante com arroz (R$198) respirou aliviado.

A casa reúne boa parte dos funcionários do finado restaurante do Leblon, e o cardápio reproduz com fidelidade muitas das receitas. O couvert continua sendo aquela fartura de petiscos, com croquetes de carne (R$ 46) e bolinhos de bacalhau (R$ 46). E ainda há diversos ícones, como os preparos com bacalhau (o à Carlos Perico sai a R$198) e o filé à portuguesa (R$ 148).

De sobremesa, uma série de delícias da doceria lusitana, que são apresentadas como manda a tradição, em bandejas que vão à mesa para que o cliente escolha o que mais lhe apetecer. São ovos nevados (R$ 41), sericaia (R$ 30), toucinho do céu (R$ 35), encharcada de fio de ovos (R$ 35), rocambole de laranja (R$ 31) e ovos moles de Aveiro (R$ 31). Afinal, com clássicos não se brinca.

Gajos d'Ouro:
Rua Prudente de Morais 1.008, Ipanema — 3449-1546. Seg a sáb, do meio-dia às 23h. Dom, do meio-dia às 18h.

FRESCOR E SABOR NO MAIOR EVENTO DE GASTRONOMIA DO BRASIL

A sua Hortifruti está recheada de produtos fresquinhos para você curtir o Rio Gastronomia. Tem água de coco, saladinha de frutas, produtos exclusivos de marca própria e muito mais.

Estamos próximo ao espaço Senac.

HORTIFRUTI.COM.BR

NO WHATSAPP
99922-2000

MELHOR JAPONÊS
MITSUBÁ

RODRIGO AZEVEDO

Em 2020, o Mitsubá, restaurante nascido na Tijuca em 2004, mudou-se para o Leblon e levou junto a fama de ser a casa com a maior variedade de peixes frescos da cidade. Faqueco, perna de moça, prejereba, carapeba... São muitos os sashimis diferentões por ali. Há dias em que tem mais de 15 tipos de peixe branco no menu. Um dos segredos do chef Eduardo Nakahara é usar o shari (arroz de sushi) bem neutro, para não interferir no sabor do peixe. Outro toque de chef é que ele mesmo cria os temperos artesanalmente para cada tipo de peixe, e variando entre sabores mais picantes, mais adocicados etc.

Com a mudança para uma casa maior (agora são 96 lugares), em um ambiente com projeto de arquitetura assinado por Bel Lobo, com direito a um grande balcão de bar de 14 metros e um outro privativo que abriga grupos de até dez pessoas, chegaram novidades como opções veganas e um menu executivo (R$ 59), que serve entradinhas como croquete de peixe e peixe empanado no panko com risoto oriental de legumes e ovo mexido. Entre as sugestões do chef, há pratos como bifum de camarão (R$ 66) e algumas opções de combinados do dia (de R$ 60, o combinado simples com 13 peças, até R$ 457, o combinado do chef com 72 peças).

Mistubá:
Shopping Rio Design Leblon, subsolo. Av. Ataulfo de Paiva 270, Leblon — 2264-1232. Seg a sáb, das 11h45 às 23h. Dom, do meio-dia às 22h30.

O Amargo Transforma

Tônica Antarctica:
A tônica da mixologia

Tônica Antarctica é a primeira água tônica do Brasil e a única a contar com uma mixologista renomada para a criação de suas receitas.

São 108 anos de história no copo dos brasileiros.

Acessando o QR CODE abaixo, você pode assistir ao 1º episódio da web série Tônica Antarctica Transforma com Neli Pereira.

MELHOR ITALIANO
GRADO

RODRIGO AZEVEDO

Atravessar o portão de ferro e encontrar uma casa aconchegante, com pátios, janelões e portas de vidro foi decisivo para o casal Nello Garaventa e Lara Atamian decidir abrir o restaurante próprio. Ele, que tinha acabado de sair do Cipriani, comandaria a cozinha, e ela, o salão. Para a decoração, reuniram móveis de família, fotografias antigas e detalhes cheios de história. Casa afetiva mesmo. Foi assim que em 2017 eles inauguraram o Grado, que rapidinho conquistou a cidade.

A cozinha raiz mostra a Itália como ela é, moderna, mas sem deixar de lado aquela comida que abraça, caseiríssima. Logo o espaço lotou servindo agnolotti de javali cacio e pepe, orecchiette amatriciana, espaguete com vôngoles, risoto milanês com ragu de ossobuco e muito mais. Entre as entradas, berinjela à parmegiana, vitello tonnato, polenta mole com cogumelos e ainda peixes frescos em crudos. Nas sobremesas, muitos dizem que não há tiramisù como o de lá. A ideia de Nello é servir preparos que levam a alma italiana para a mesa do carioca. E ele consegue.

De uns tempos para cá, o Grado funciona apenas com menu fechado (R$ 189) em três etapas, além do couvert, que serve pão da casa e manteiga artesanal de uma simplicidade impecável. Como na Itália.

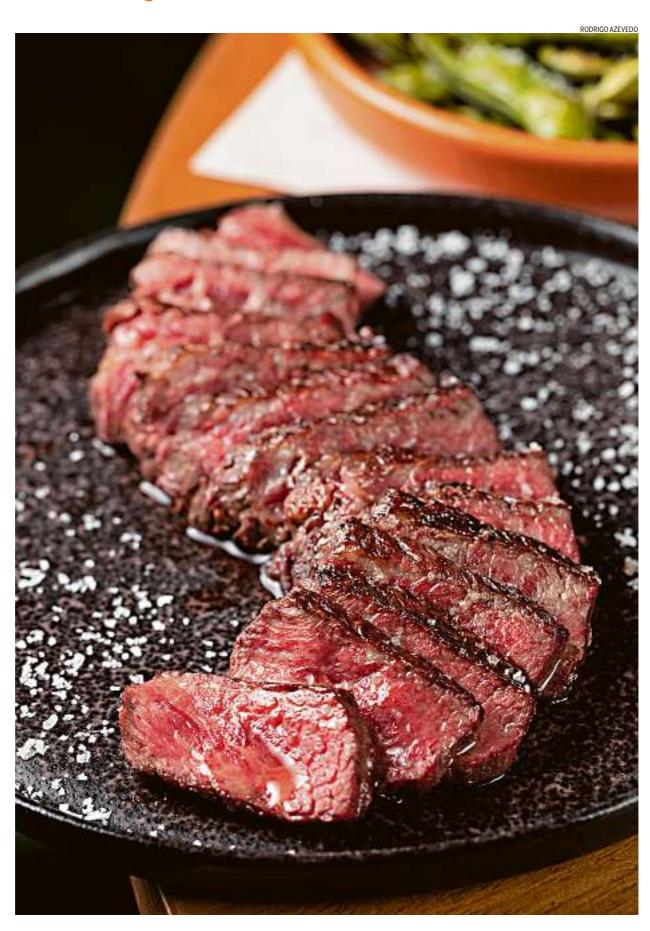
Grado:
Rua Visconde de Carandaí 31, Jardim Botânico — 99435-8386. Ter a sex, das 19h às 23h. Sáb, do meio-dia e meia às 16h30 e das 19h às 23h. Dom, do meio-dia e meia às 17h.

MELHOR CARNE
CLAN BBQ

RODRIGO AZEVEDO

Tudo no carvão. A casa de grelhas Clan BBQ, que fincou pé no Leblon onde funcionou por 18 anos o Zuka, tem um menu com gostinho de brasa. Das carnes e frutos do mar aos legumes e sementes. Sob o comando da dupla de chefs Pepo Figueiredo (trabalhou com Thomas Keller, no Bouchon) e Newton Rique (com passagens no Osso di Renzo Garibaldi e no Lasarte, o três estrelas Michelin de Martin Berasategui), o restaurante aberto este ano é uma churrascaria contemporânea. As carnes são todas selecionadas pela BBQ Shop e grelhadas na brasa ao ponto do cliente. Tem bife de ancho (R$ 139, 320g), fraldinha (R$ 147, 300g), denver steak (R$ 103, 320g) e french rack de cordeiro (R$ 129), que é servido com um chimichurri de hortelã. Entre os acompanhamentos, pode-se escolher batatas frita (R$ 28) e trufada (R$ 60), arroz meloso (R$ 42), farofa de ovo e cebola (R$ 32) e muitos outros.

Para começar, tem entradinhas como espetinho de coração servido com maionese verde e farofinha (R$ 36) e ainda opções vegetais, como a couve-flor cozida em baixa temperatura e grelhada na brasa com uma fonduta de queijo de cabra e pistache torrado (R$ 46). Entre os sanduíches, o hambúrguer é um dos melhores do Rio (R$ 58).

Clan BBQ:
Rua Dias Ferreira 233, loja B, Leblon — 99673-7973. Ter, das 18h à meia-noite. Qua a sáb, do meio-dia à meia-noite e meia. Dom, do meio-dia às 18h.

PERFEITA POR NATUREZA

PH NEUTRO:
O pH da Água próximo a 7 auxilia o corpo a gastar menos energia.

MENOS SÓDIO:
Baixa concentração de sódio = + Saúde.

TERRAS ALTAS DA MANTIQUEIRA:
As highlands do Brasil produzem a melhor Água.

www.pousoalto.com

/AguaPousoAlto

@AguaPousoAlto

CHANDON
1959
UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS
VIVA UM MUNDO DE POSSIBILIDADES E CONSUMA COM MODERAÇÃO
CHANDON
ON ICE

BRASIL JORNAIS
TEMOS ORGULHO DAS NOSSAS RAÍZES BRASILEIRAS E APOIAMOS A CULTURA E A GASTRONOMIA LOCAL.
VAMOS CELEBRAR JUNTOS O RIO GASTRONOMIA 2022.
CHANDON
CHANDON

MELHOR DE PEIXE E FRUTOS DO MAR

ESCAMA

RODRIGO AZEVEDO

Uma cena muito comum de se ver no Escama, restaurante que Ricardo Lapeyre abriu há pouco mais de um ano no Jardim Botânico, são pescadores trazendo peixes recém-saídos do mar. É tudo muito fresco nessa cozinha focada na água salgada e cheia de toques franceses do chef franco-carioca.

Os crus como o carpaccio de vieiras (R$ 92), tartare de peixe do dia com chantilly de wasabi e mandiopã crocante (R$ 49) ou ainda o crudo de peixe do dia com stracciatella e raspas de laranja (R$ 48) levam o cliente para a beira da praia já de cara.

Entre os principais, peixes que variam com o que chega da costa, mas vermelho (R$ 105) e piraúna (R$ 104) já são clássicos dali e preparados na brasa. Entre os acompanhamentos, há a guarnição da vovó Lapeyre (R$ 33), uma batata *sautée* com cogumelos e cebola calabresa, e ainda a farofa cítrica (R$ 26), feita com pão de brioche e raspas de limão, tangerina e laranja. Mas sempre tem novidades. E ainda pratos como a carbonara de lula (R$ 113), feita com o molusco, chuchu e bottarga, e a moqueca com peixes e frutos do mar, arroz cremoso e granola salgada (R$ 125).

Tudo servido em um ambiente aconchegante e *cool*, que reúne juventude carioca bronzeada, modernos e gourmands, uma mistura de públicos que lembra as areias da praia.

Escama:
Rua Visconde de Carandaí 5, Jardim Botânico — 3042-3097. Ter a sáb, do meio-dia às 23h. Dom, do meio-dia às 17h.

MELHOR VEGETARIANO

MEDINE

RODRIGO AZEVEDO

Mesmo com pouco tempo de funcionamento (abriu em junho) e um endereço fora do circuito gastronômico tradicional (fica no BossaNova Mall, espaço anexo ao Aeroporto Santos Dumont), o restaurante Medine já virou um dos vegs mais queridos da cidade. Sob o comando de Amandine Izza, do sul da França, e do marido Mehd, de ascendência argelina, a casa serve opções vegetarianas inspiradas na cozinha de países como Líbano, Marrocos, Turquia, Argélia, Israel e Grécia, que caem bem da manhã à noite.

Tem os pitas (R$ 39) como o sabich, com berinjelas, batatas, ovo cozido, salada Medine ao molho trina, molho de manga e harissa verde, e o shawarma, com cogumelos Paris marinados, legumes assados, salada fresca e iogurte grego. Outra aposta são os bowls (R$ 53, o médio, e R$ 72, o grande), perfeitos para o almoço e batizados com nomes como Beirute e Tel Aviv. Todos são acompanhados de uma mistura de cereais, picles, ervas e a já famosa granola da casa.

Para o fim de tarde, começo da noite, há os mezzes (R$ 42), combinados de antepastos e entradinhas, como o couve-flor generosa, que chega com iogurte grego e ervas frescas, zaatar e picles de cebola roxa. E ainda tem pães, bolos, barrinhas e um tanto mais. Um vegetariano cheio de bossa.

Medine:
Bossa Nova Mall. Av. Almirante Silva de Noronha 365, 103-A, Centro — 97093 8305. Seg a seg, das 9h às 21h.

BRASIL JORNAIS
10 ANOS SURPREENDENDO
OS SEUS CINCO SENTIDOS COM
O MELHOR DA GASTRONOMIA
10 ANOS
VillageMall
Multiplan
Adega Santiago | Amalfitana | Db House (em breve)
D'Heaven | Eccellenza | El Poncio | Giuseppe Mar
Itacoa | Le Jardin du Cuisinier | Madero | Naga
Nolita | O Fado | Olivo Villaggio | Pobre Juan | Yusha
shoppingvillagemall.com.br • facebook.com/villagemalloficial • @villagemall
(21) 3003-4177 | Av. das Américas, 3900 - Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - RJ

MELHOR PIZZA

FERRO E FARINHA

RODRIGO AZEVEDO

Foi no carro e na coragem que, em 2013, o pizzaiolo nova-iorquino Sei Shiroma colocou sua pizzaria móvel para rodar pelo Rio. Botafogo, Flamengo, Centro, Grajaú e Rio Comprido foram bairros em que parou seu forno a lenha e serviu pizzas que ainda não eram vistas por aqui: com massas de fermentação natural, sem exagero de queijo, recheios criativos e para comer com a mão. Deu certo, muito certo.

O começo foi de mansinho. Primeiro, Sei Shiroma abriu ponto fixo no Catete (que funcionou de 2014 até este ano), mas depois se espalhou pelo Rio. Hoje são quatro casas: Botafogo, Barra, Leblon e, a mais recente, em Ipanema. Todas servindo as melhores pizzas, em ambiente moderninho e com clima descontraído que uma trajetória dessa carrega.

A criatividade dos sabores autorais aparece nas já clássicas e que não saem do cardápio como Adobo Verde (R$ 52), feita com molho de tomate, grana padano, couve marinada em shoyu e gengibre, mel picante e alho confit, e Domenico (R$ 55), que leva molho de tomate, fior di latte, grana padano, manjericão assado e azeite. E também nas mais novas, como Scampi (R$ 61), que combina camarão, mozzarella meia cura, creme de alho, molho de tomate, salsinha e limão-siciliano.

Ferro e Farinha:
Rua Maria Quitéria 107, Ipanema — 97214-0460.
Av. Olegário Maciel 555, Barra — 98022-2790.
Rua Dias Ferreira 48, Leblon — 99605-0397.
Rua Arnaldo Quintela 23, Botafogo — 99349-4285.
Diariamente, a partir das 18h.

MELHOR AO AR LIVRE

KITCHEN ASIAN FOOD

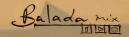
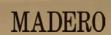
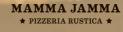
RODRIGO AZEVEDO

A brisa da Baía de Guanabara e o vai e vem dos veleiros que chegam e saem da Marina da Glória são atrativos extras do Kitchen Asian Food, restaurante contemporâneo conduzido pelo chef Nao Hara que também é um dos espaços mais confortáveis e gostosos para se curtir um dia ao ar livre.

O cardápio acaba de ser reformulado e traz opções inéditas assinadas pelo chef. Há entradas como o KariKari de milho verde (R$ 30) e o minitirashi (R$ 48), que vai à mesa em uma cestinha crocante com sashimis e ovas no interior. No rol dos principais, uma dica é a Seleção Kitchen, com seis Temari Sushi (R$ 48), em que os peixes e os frutos do mar chegam num sushi em forma de trouxinha.

Tudo para aproveitar o espaço projetado pelo arquiteto Ivan Rezende, que valorizou a integração do salão interno com o externo e a amplidão ao redor. O varandão, de 300m², tem vista para o Outeiro da Glória. E ainda há o deck com uma dose extra de bem-estar por conta de 16 oliveiras vindas do Uruguai.

Em tempo, o bar do restaurante é chefiado pela mixologista Bianca Lima, atual campeã do World Class Competition. Uma dica para quem gosta de drinques especiais é o Paládio (R$ 45), uma mistura de soju (bebida destilada coreana), cordial de beterraba com vermute, ácido lático e espumante. Para brindar a céu aberto.

Kitchen Asian Food:
Marina da Glória. Av. Infante Dom Henrique s/nº, Glória — 4042-6161. Seg a qui, do meio-dia às 23h. Sex e sáb, do meio-dia às 23h30. Dom, do meio-dia às 21h.

MELHOR CUSTO-BENEFÍCIO

SULT

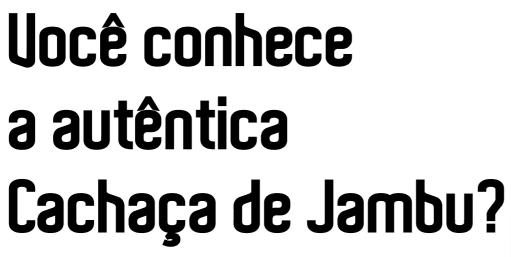
RODRIGO AZEVEDO

O representante da comida italiana contemporânea na badalada região de Botafogo tem ambiente descontraído que combina com aquela parte efervescente da cidade. A cozinha é aberta para o salão, que tem gente bacana nas mesas e garrafas de vinho decorando as janelas. No comando está o chef Nelson Soares, que prepara um cardápio de acertos com pratos como uma versão italiana do tartare: carne cruda com avelãs e grana padano (R$ 52). De entradinhas, há ainda opções como arancini de abóbora com fonduta de canastra (R$ 42). Entre os principais, fettuccine fresco com sururus que vêm do Recife (R$ 68) e sorrentino de carne puxado na manteiga, com fonduta de grana padano, molho roti e pistaches (R$ 72). A famosa lasanha (R$ 72) continua firme e forte, mas tem novidades. Filé-mignon com risoto de beterraba e legumes grelhados (R$ 91); milanesa de vitelo com purê de cará roxo, tomatinhos e rúcula (R$ 84); e fregola (massa clássica da Sardenha) com polvo e tutano (R$ 82) são boas pedidas.

Não saia sem sobremesa. O Tiramisult (R$ 28) é feito com biscoito savoiardi preparado *in loco*. Há casas mais baratas? Sim. Mas ali o que pesa é mesmo o custo-benefício. Entre outros vinhos de menor preço, uma dica também de olho no critério qualidade-preço é o biodinâmico Mariposa Branco 2020, Dão, Portugal (R$ 130). Para a temporada, as novidades são carta de águas e chás.

Sult:
Rua Fernandes Guimarães 77, Botafogo — 3486-6777. Ter a sáb, do meio-dia às 23h. Dom, do meio-dia às 17h.

Você conhece a autêntica Cachaça de Jambu?

BEBA COM MODERAÇÃO

A tradicional Cachaça de Jambu é a criação de maior sucesso da Meu Garoto, em Belém do Pará.
Famosa por seu efeito de adormecer a língua, ela se tornou um fenômeno no país. É produzida com a flor de jambu, uma planta amazônica que proporciona uma sensação indescritível de tremor na língua, lábios e céu da boca.

Além de ser ótima para curtir momentos com amigos e criar drinks, também pode ser utilizada em receitas culinárias.

Aproveite e experimente!

Teor alcoólico : 38 %
Volume : 700 ml

Produto vendido por Liga do Açaí, com condições especiais no atacado. Envie uma mensagem para o whatsapp da Liga do Açaí para maiores informações.

Av. Henrique Valadares 41 | Loja A | Centro
(21) 99999-6478 (WhatsApp)
produtosdonorte.com.br

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES

TEMOS DELIVERY

MELHOR BAR

VIAN

Luz baixa, quentinha, muita madeira e parede de tijolinhos dão um ar de aconchego a quem procura um canto tranquilo para apreciar um bom coquetel. Longe da badalação de outros grandes bares, o Vian não é um lugar de passagem; é destino.

Aberto há um ano na Paul Redfern, na quadra da Praia de Ipanema, o bar faz até mesmo um visitante de primeira viagem se sentir em casa, mas o casal Frederico Viana e Zu Moraes não vai só deixar você bem à vontade, eles também vão fazer questão de você achar que é a pessoa mais importante daquele lugar, ainda que por uma noite. A hospitalidade é a maior virtude da casa. Tudo é pensado nos detalhes, inclusive a carta de coquetéis — que não existe em forma de menu. Os drinques autorais custam entre R$ 30 e R$ 45, dependendo da escolha do destilado e da execução. Atrás do balcão, Fred vai desvendando o paladar do cliente para entregar algo exclusivo. Ou quase, já que algumas receitas viraram *default* entre os frequentadores, como Moog, com gim, pepino, vermute dry e Angostura bitter e taça crustada com sal de aipo e especiarias. Refrescante, cítrico e salgadinho (R$ 35). E, se ainda resta alguma dúvida se vale a visita, saiba que é lá que os bartenders bebem e fazem noites especiais divulgadas pelas redes do lugar quando estão de folga, o que eleva o sarrafo local para o infinito e além.

Vian:
Rua Paul Redfern 32, Ipanema — 97490-0078. Ter a qui, das 18h à 1h. Sex e sáb, das 18h às 2h. Segundas especiais (sob consulta), das 18h à meia-noite.

RODRIGO AZEVEDO

MELHOR BOTECO

VELHO ADONIS

RODRIGO AZEVEDO

Mais do que chope gelado e bons beliscos, um bar precisa ter história. E isso não falta ao, agora, Velho Adonis. O bar em Benfica acaba de completar 70 anos, ressuscitou há três, quando João Paulo Campos assumiu a operação — que respirava por aparelhos e chegou a fechar por quatro meses.

João aportou por lá, deu um sacode na birosca, mas sem deixar escapar a essência do lugar, que tem admiradores ilustres que entendem do assunto, como Moacyr Luz.

A estrela da casa é a torre de chope com a mesma idade do bar e uma serpentina de 90 metros que garante a bebida gelada e o colarinho cremoso (R$ 8,20), entregue com rapidez por garçons bem treinados, como o Mosquito.

O bacalhau também fala pelo bar, desde os bolinhos (R$ 6,90, cada) — um dos mais aplaudidos da cidade — até o “ora pois” (R$ 27), versão gigante do petisco com um ovo estalado por cima, e receitas tradicionais, como à lagareiro (R$ 180, para dois).

Os pratos fartos continuam, mas agora há também cambucas com porções menores para alegrar entre um brinde e outro. Imperdíveis são polvo com bacon, camarão à Matosinho (R$ 53, cada) e açorda de bacalhau (R$ 50).

Uma das novidades da nova administração são os banheiros. A reforma não só melhorou as instalações, mas como contemplou um sistema de som onde se pode ouvir fado.

Velho Adonis:
Rua São Luiz Gonzaga 2.156, Benfica — 2026-4186. Ter a qui, das 10h às 22h. Sex e sáb, das 10h às 23h. Dom, das 10h às 19h.

BEBA COM MODERAÇÃO

Especial Dia dos Pais

Durante todo o Mês dos Pais, na compra de um Galeto ou Picanha para dois, ganhe dois chopps Hoegaarden na Caneca Zero Grau

Culinária carioca com *ispirazione* **italiana.**

Aceitamos todos os cartões.

@galezzorestaurante

Reservas:

Ipanema (21) 97094-7931 / 3988-9757
Rua Teixeira de Melo, 53 - Ipanema

Tijuca (21) 98396-3652 / 2208-0449
Rua Des. Izidro, 11 - Tijuca

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Cipriani. Luxo diante da piscina do Copacabana Palace e menu que inicia com etapas como a que leva molho arrabiata

Onde é sempre uma ocasião especial

Um roteiro de lugares sofisticados, endereços com vistas incríveis e ambientes românticos para fazer bonito

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

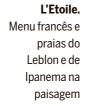
Aquele primeiro encontro, o aniversário de casamento, uma importante reunião de negócios. Quando o assunto é impressionar, além da comida, o jogo de cena também conta. Para quem quiser dar uma caprichada e sair da rotina numa ocasião especial, alguns endereços se destacam por experiências que fogem do lugar-comum.

No quesito requinte, o **Cipriani**, no Copacabana Palace (2548-7070), é imbatível. A cozinha do chef italiano Nello Cassesse, laureada com uma estrela Michelin, pode ser degustada apenas em fórmulas fechadas no jantar, e só sob reserva. Servido no elegante salão iluminado por lustres italianos e debruçado sobre a piscina do icônico hotel, o menu de 11 etapas (R$ 520) une tradição e inovação em releituras de clássicos da Itália. O percurso começa por entradas como batata ao molho arrabiata e passa por pérolas como o risoto feito com arroz carnaroli envelhecido por sete anos, caldo de galinha caipira, lentilha, creme de burrata e emulsão de ouriço. Luxo. Sem sair do hotel, o asiático **Mee** (2548-7070), que conta com uma estrela no prestigiado guia francês desde o início de sua publicação por aqui, oferece um passeio pelas cozinhas tailandesa, coreana, vietnamita, chinesa e japonesa, em receitas como pato crocante no chá de Sichuan e panqueca chinesa (R$ 160) e pad thai de camarão (R$ 148). O menu degustação custa R$ 440 (ou R$ 830, com harmonização).

Outro italiano aprovado nas altas rodas, atrás da fachada onde funcionou o Gero na Barra, é o recém-inaugurado **Casa Tua** (3030-0010), dos sócios Alexandre Accioly e Atagerdes Alves, que acumulou quase três décadas de experiência trabalhando no Grupo Fasano. O endereço é dois em um: Forneria, mais descontraído, com pizzas e paninis, e o sofisticado Cucina. Nesse ambiente, a varanda, iluminada por velas à noite em meio ao agradável jardim, é um prato cheio para enamorados. Ali ou no salão, com jabuticabeiras na entrada e uma enorme estante com livros, objetos e garrafas, são servidas receitas como polenta com fonduta de queijo (R$ 65), spaghetti à carbonara (R$ 88), costeleta de vitelo à milanesa (R$ 132) e cannoli de pistache (R$ 34). Para fechar um negócio importante ou brindar a um momento pessoal especial, a adega, que comporta 2 mil garrafas, tem rótulos pincelados pelo sommelier César Pasolini (ex-Fasano) como o italiano da região da Toscana Sassoaloro IGT 2018 Jacopo Biondi Santi (R$ 950). O sommelier, no entanto, indica também vinhos que considera ótimo custo-benefício, como o primitivo IGT Caleo Itália (R$ 175) e o Cruz Alta malbec argentino (R$ 168).

No caminho da Barra para a Zona Sul, a gastronomia francesa é elevada às alturas no **L'Etoile** (2529-1299), literalmente. No 26º andar do

FOTOS DE DIVULGAÇÃO

L'Etoile. Menu francês e praias do Leblon e de Ipanema na paisagem

The View. Bar para desfrutar a vista do 30º andar do Hotel Nacional

Sheraton, o salão envidraçado descortina a vista das praias do Leblon e de Ipanema, espetáculo que disputa as atenções com os pratos. O menu criado pelo chef Jean-Paul Bondoux acaba de ganhar a presença do chileno Mathias Cifuentes à frente da cozinha, e apresenta opções como tartar de atum vermelho e gaspacho de melão cantaloupe (R$ 79) e pato grelhado com purê de repolho roxo confitado, farinha de tapioca amazônica e castanha-do-pará, ao molho de tamarindo e mel R$ (139).

Para aproveitar a maravilha de cenário do alto sem desembolsar tanto, o **The View** (96855-1818), no 30º andar do Hotel Nacional, é um convite a um programa a dois. Sucesso em São Paulo há duas décadas, o alinhado bar aterrissou no Rio com seus bons drinques, petiscos e pratos. Uma pedida é o Leblon, com vodca, frutas vermelhas, geleia de Malbec, licor de cassis e espumante (R$ 44) e o polvo tostado com páprica doce e homus de tainha (R$ 79) , para apreciar o visual e a companhia.

Mudando de ares, o **Xian** (97117-1589), misto de lounge e restaurante no topo do Bossa Nova Mall, tem extenso terraço, braços abertos sobre a Guanabara, o Redentor e o Pão de Açúcar. Leve alguém para saborear o pôr do sol com um coquetel — o delicado gim tônica Di Cissa leva infusão de hibiscos com cranberry, morangos, mel e canela (R$ 28) é boa dica — e belisquetes de inspiração asiática, como dumplings de porco (R$ 34) ou ostras empanadas com panko e maionese de wasabi ao molho tonkatsu (R$ 48).

JANTAR VIP COM VISTA PARA A PRAIA, NA PÁG. 58

Se a ideia é criar uma atmosfera romântica para conquistar o flerte ou celebrar com seu par, o Hotel Santa Teresa MGallery (3380-0200) é destino certo. O programa pode ir de um drinque no **Bar dos Descasados**, reduto queridinho de casais e solteiros em clima de paquera, a um jantar no **Térèze**, com janelões para o casario do bairro e a Baía de Guanabara. Com direito a pôr do sol na varanda panorâmica e ambiente à meia-luz, o bar, reaberto no fim de 2021 após dois anos fechado, pede um brinde da nova carta assinada pela mixologista Jessica Sanchez, como o bossa, que leva uísque, cordial de especiarias com amêndoas, xarope de abacaxi e cítricos (R$ 50). No restaurante, sob o comando do chef Paulo Grobe, o encontro pode ser escoltado por pratos como carne cruda com avelãs e foie gras (R$ 88) para abrir os trabalhos, e, como principais, entrecôte angus, cebolinha tostada, crumble de batata e purê de cebola assada (R$ 132) e polvo com batatinhas ao murro, chorizo espanhol, edamame e tomate (R$ 144). Para coroar, morangos frescos com creme de iogurte e extrato de morango (R$ 55).

DIVULGAÇÃO/TADEU BRUNELLI

Térèze. O restaurante, com opções como o entrecôte angus, fica no elegante Hotel Santa Teresa MGallery, um lugar que já é meio caminho andado para um programa especial

EXPERIÊNCIA VIP

Ainda no clima de romance, o Emiliano (3503-6620) traz de volta o jantar da lua cheia, que acontece uma vez por mês no rooftop do hotel, com vista privilegiada da Praia de Copacabana. Sob o luar e a brisa do mar, o cardápio custa R$ 920 por casal e inclui vinhos e espumante. É ou não é para se apaixonar? No térreo, o luxuoso francês **Emile** também causa uma baita impressão. Entre móveis de design e um grande jardim vertical, os comensais são recebidos pelas elaboradas receitas do chef Camilo Vanazzi, caso das vieiras grelhadas na manteiga de avelã com creme de couve-flor tostado, salame picante e espuma de coco cítrica (R$ 84).

Se estiver com amigos de fora (ou daqui mesmo, não precisa de desculpa), o **Aprazível** (96741-3850), um oásis na parte mais alta de Santa Teresa, é parada obrigatória. Emoldurado por um jardim tropical, com mesas de madeira e uma vista de tirar o fôlego, o bucólico restaurante é dividido em vários ambientes, cada um com seu charme, do pátio a céu aberto a uma palafita mais privativa. O menu cheio de brasilidade da chef Ana Castilho passeia por receitas como palmito assado na telha de bambu com pesto (R$ 66), galinhada caipira com couve refogada, feijão surpresa, banana-da-terra assada e geleia de pimenta (R$ 80) e banana grelhada com canela e açúcar, sorvete de creme e calda quente de chocolate e amêndoas (R$ 40). A carta de cachaças, uma das mais completas do país, abastece caipirinhas de frutas como cupuaçu, taperebá e carambola (R$ 33), e a de vinhos prioriza rótulos nacionais e orgânicos.

E que tal um programa diferente? Aos pés do Morro da Urca, o novo **Hills** (99257-6789) tem três ambientes: restaurante, lounge com DJ e, a cereja do bolo, um rooftop bem debaixo do vaivém do bondinho, que rende altos cliques. Da cozinha saem pratos como tartare de atum vermelho com chips de batata e aioli (R$ 58) e filé-mignon grelhado com brie, molho roti e purê de batatas com farofa (R$ 82), acompanhados por drinques como bee queen, preparado com com gim, mel, limão, pólen de abelha e espuma de mel (R$ 37). Se a ideia for o pacote completo, vale pegar o bonde e subir em um dos principais cartões-postais da cidade. E, para quem quiser tirar onda só nas redes sociais mesmo, uma opção mais simples, mas com luz neon que rende fotos, é o **Bisou Bisou** (@maisonbisoubisou), novíssima empreitada instagramável do Grupo 14zero3 (de casas como Pici, Oia e Posì) em Ipanema. No endereço, inspirado na França dos anos 80, a comida divide o protagonismo com o divertido ambiente, com sofás de veludo verde, cadeiras em forma-

to de boca e a iluminação cheia de bossa — inclusive no banheiro, com luzes de led do chão ao teto. O menu do chef Rodrigo Guimarães propõe uma volta ao passado com toques contemporâneos, em releituras como coquetel de camarão VG (R$ 89) e omelete de gruyère com salada niçoise (R$ 58). A adega é uma atração à parte, com rótulos espalhados pelos dois andares do salão e o sistema Cotavan, que permite experimentar taças de rótulos especiais como o italiano Prunotto Barolo da Antinori (o preço da taça fica em R$ 174 e o da meia taça, R$ 44 — enquanto para abrir uma garrafa ali seria necessário desembolsar R$ 693) ou o francês Domaine Ott Clos Mireille Cotes de Provence rosé.

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Emiliano. O Emile é uma das atrações do hotel, que tem ainda o jantar da lua cheia no rooftop

Fora da rota turística e longe do agito, quem quiser surpreender com um convite inusitado pode reservar uma das quatro mesas no **Amana** (96512-4667), joia localizada em Itaipu, na região oceânica de Niterói, que tem despertado a curiosidade dos amantes da boa gastronomia. Na casa do chef Leonardo Guida, que passou por cozinhas estreladas na Europa e América Latina, o restaurante segue uma tendência sazonal, sustentável e local, a partir de ingredientes nativos da região. Na experiência exclusiva, os comensais (apenas 12 por vez) são recebidos para um menu degustação com 11 passos, a R$ 240. Entre os preparos, surpresas como ostra na brasa com cana-do-brejo e flores de oxalis e costela defumada e laqueada por 12 horas com nirá e pitanga lactofermentada. Para acompanhar, coquetéis autorais e opção de harmonização de vinhos nacionais de pequenos produtores.

Sabores e heranças que viajam além-mar

De influências portuguesa e espanhola, tascas e tabernas ganham reforços na cidade, com novidades que se juntam a endereços consagrados

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Espalhadas por Portugal e Espanha, as tascas e tabernas são estabelecimentos modestos que reverenciam a cultura boêmia, com conversas regadas a comida simples, petiscos e vinhos. Algo assim como os nossos botequins — uma herança dos imigrantes lusos e galegos que cá aportaram. O Rio vê agora brotar uma nova geração de tascas contemporâneas, com petiscos inspirados nas terras de Camões e Cervantes, mas com uma pitada de bossa carioca. Inaugurada há dois meses no Leblon (ao lado de outra recente representante do gênero), a Henriqueta, do chef luso-niteroiense Alexandre Henriques, é a caçula dessa turma, que ganha no fim de agosto reforço em Botafogo com a Tasca da Mercearia, irmã mais informal da Mercearia e da Cantina da Praça. Outra novidade, o Polpo é uma taberna do mar nos mesmos moldes da tradicional Adega Pérola, em Copacabana. Ainda na seara espanhola, o Ízär tem como carro-chefe paellas e "arroces", mas também traz tira-gostos para compartilhar.

Henriqueta

Chef do consagrado Gruta de Santo Antônio em Niterói, Alexandre Henriques cruzou a ponte para abrir essa tasca luso-carioca, uma homenagem à matriarca da família. Estão lá belisquetes típicos em roupagem contemporânea, como o pastel aberto de bacalhau (R$ 19), croquetes de alheira (R$ 46) e lulas à guilho, puxadas no azeite, alho, pimenta e limão na frigideira (R$ 66). E vale provar os sandubas típicos da Terrinha, como o prego, que ganha versão com atum (R$ 43). Descem bem com um dos vinhos portugueses que dominam a carta ou um "putinho", como é batizado por lá o chope garotinho (R$ 7).

Leblon: Rua Aristides Espínola 121 – 3429-6625. Ter a qui, das 12h à meia-noite. Sex e sáb, do meio-da às 2h. Dom, do meio-dia às 22h.

Sardinha Taberna. O peixinho que dá nome ao lugar do Leblon em versão frita

Ora Pois. Na Barra, camarão à Bulhão Pato, inspirado nas tascas lisboetas

Sardinha Taberna

Este mês, o ponto, que tem entre os sócios um antigo garçom do Jobi, Cecílio Araújo, e dois portugueses, completa o primeiro aniversário. Os azulejos azuis e brancos remetem às tradicionais casas lusitanas, assim como o cardápio. Das sardinhas fritas (R$ 27,90) às pataniscas de bacalhau (R$ 24,90), passando por bolinhos de alheira (R$ 21,90) e a tábua com presunto cru, chouriço, queijos seco e tipo Serra da Estrela (R$ 49,90). O pastel de nata (R$ 9,90) brilha na seção "para lamber os beiços". A nova carta de drinques, assinada pelo mixologista William Barão (ex-Sobe), traz dicas como o Cascais, que leva suco de maracujá, cachaça infusionada com pera e espuma de Porto Tawny (R$ 33,90).

Leblon: Rua Aristides Espínola 101. Ter a dom, do meio-dia à meia-noite.

Tasca Miúda

No salão com videiras no teto, móveis coloniais e parede de ladrilhos, receitas tradicionais ganham toques irreverentes dos sócios de negócios como Pabu Izakaya e Maria e O Boi. Comece pelas conservas, como o vinagrete de frutos do mar (R$ 36, 100g) ou tremoços marinados (R$ 15). Entre os tira-gostos há ainda almofadinhas de Serra da Estrela (R$ 32) e bochecha de porco braseada com cogumelos, cerveja, tomates e brandy (R$ 39), além de pratos como o arroz malandrinho de polvo e camarões (R$ 82), tudo servido nas tradicionais louças Monte Sião. Para quem quiser um pouquinho de tudo, a DegusTasquinha, às quintas-feiras, promove um passeio pelo menu a R$ 89, incluindo um item da conservaria, dois bolinhos, entradinha e dois pratos. Em tempo: a turma está abrindo no Leblon um bar de sotaque italiano, o Bocca Del Cappo, onde funcionou a Prima Bruschetteria.

Leblon: Rua Humberto de Campos 827 – 3518-0810. Seg a qui, do meio-dia às 23h. Sex e sáb, do meio-dia à 12h à meia-noite. Dom, das 12h às 22h.

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Henriqueta. Lulas à guilho, puxadas no azeite, alho, pimenta e limão, na casa que abriu as portas no Leblon há dois meses

Ora Pois

Sob o comando de Clóvis Florêncio, funcionário do já extinto Antiquarius por 36 anos, o bar, que é inspirado nas tascas lisboetas mais contemporâneas e tem varandão de frente para o mar da Barra, dedica um capítulo todo ao bacalhau, protagonista também em entradas como a açorda com azeitonas pretas (R$ 50). A seção de abre-alas inclui ainda pedidas como camarões à Bulhão Pato, salteados no alho e óleo (R$ 80), e bolinho de arroz de pato recheado com queijo da Serra da Estrela (R$ 40). Na ala de sanduíches, um clássico do Porto: a francesinha, com presunto, bife, linguiça e mozzarella no pão de forma (R$ 50). Entre as dicas doces, toucinho do céu (R$ 25).

Barra: Rua Professor Coutinho Fróis 10 – 3798-2852. Seg a qui, do meio-dia às 22h. Sex e sáb, do meio-dia à meia-noite. Dom, do meio-dia às 20h.

O Patrício

Após dois anos de entregas por encomenda, o português André Diniz abriu há três meses a simpática biroska de comida do mar e do campo. Ele prepara receitas autênticas de sua terra, como o covilhete, espécie de pastel de nata salgado, com carne ou porco com brie (R$ 7,90). Ali, a vocação aparece em combinações como pastel de bacon e mexilhão (R$ 10) e porco à Alentejana (R$ 77 para dois), servido aos domingos. Para beber, leite de tuga virgem (R$ 9), uma cremosa batida de coco.

Vila Isabel: Rua Hipólito da Costa 12-F – 97256-8139. Qui a sáb, do meio-dia às 22h. Dom, do meio-dia às 18h.

'SANDES', ALHEIRAS E MAIS, NA PÁGINA 62

Polpo Taberna do Mar

Com livre inspiração na tradicional Adega Pérola, bastião da petiscaria espanhola há mais de seis décadas em Copacabana, o balcão envidraçado de acepipes, com ênfase nas receitas marítimas, é o protagonista na casa no Leblon, inaugurada em abril deste ano. Com consultoria do chef Ronaldo Canha, as delícias da vitrine, a exemplo do salpicão de frutos do mar, com lagosta, camarão, lula e mexilhão (R$ 54), do tartar de salmão em espuma de vodca (R$ 48) e das ostras em vinagrete de maçã verde e dill (R$ 58), chegam em pratinhos com 150 gramas, mas também há opção de meia-porção. Da cozinha saem opções quentes como sanduíche de lagosta com pepino e aioli de açafrão (R$ 63). Às quintas e sextas-feiras tem jazz ao vivo, a partir das 19h.

Leblon: Rua Rita Ludolf 87 — 3556-3939. Ter a dom, do meio-dia à meia-noite.

¡Venga!

Pioneira na onda de tapas à espanhola, a casa inaugurada em 2009 no Leblon é um convite a sentar no balcão para provar receitas típicas como croqueta de jamón (R$ 12), batatas bravas com aioli (R$ 28) e polvo à galega, grelhado com batatas e páprica picante (R$ 59). Mensalmente, a unidade de Ipanema recebe o evento Paella Fest, em que chefs convidados (como Rafa Costa e Silva e Flávia Quaresma) preparam suas versões do prato na varanda. No Chiringuito, de frente para a Praia de Copacabana, o forte são os frutos do mar — destaque para os dados de bacalhau com aioli e mel e espinafre (R$ 42).

Copacabana: Av. Atlântica 3.880 — 3264-9806. Dom a qua, do meio-dia às 23h. Qui, do meio-dia à meia-noite. Sex e sáb, do meio-dia à meia-noite e meia. **Ipanema:** Rua Garcia d'Ávila 147 — 2247-0234. Dom, e seg, do meio-dia às 23h. Ter e qua, do meio-dia às 23h30. Sex e sáb, do meio-dia à meia-noite e meia. **Leblon:** Rua Dias Ferreira 113 — 2512-9826. Ter e qua, das 18h às 23h. Qui, das 18h à meia-noite. Sex, das 18h à 1h. Sáb, das 13h à 1h. Dom, das 13h às 22h .

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Ízär. Na novidade à espanhola em Ipanema, paellas e "arroces", mas também tira-gostos para compartilhar

O Prego

O pequenino e simpático ponto não é exatamente uma tasca, mas uma sanduicheria portuguesa, no Engenho de Dentro. Estão lá "sandes" típicos da Terrinha, como o que batiza a casa (R$ 32), feito com bife de coração de alcatra maturado com alho e mostarda e batido no martelo para ficar mais macio (daí o nome), e a bifana do porto (R$ 33), com lascas de pernil embebidas em molho temperado e alcoólico. Outra dica, a alheira (R$ 50), um embutido tradicional de frango e porco, é servida com batatas e ovos fritos.

Engenho de Dentro: Rua Borja Reis 781-C – 97972-8610. Seg a sáb, das 17h às 23h.

O Fado

Inaugurado em janeiro, o restaurante português de pegada contemporânea comandado pelo chef Dalton Rangel (filho de Mônica Rangel, do Gosto com Gosto, em Mauá) aposta em um festival de tapas nas noites de segunda a quinta, a partir das 17h. A lista inclui lula recheada com farofinha de jamón e bochecha de porco cozida lentamente em seu molho com creme esparregado (R$ 29, cada).

Barra: VillageMall. Av. das Américas 3.900, 3º piso — 3252-2801. Seg a sáb, do meio-dia às 23h. Dom, do meio-dia às 22h.

Izär

Indo além do clima boêmio das tabernas, a nova empreitada dos sócios do contemporâneo Mäska também aposta em releituras de clássicos na gastronomia espanhola. Aberto mês passado no lugar onde funcionou o Bazzar, o restaurante tem como carro-chefe as paellas e os "arroces", preparados pelo chef Pepe López em uma cozinha aberta em versões como a campera, com ovo caipira, jamón ibérico crocante, tomate verde frito e cogumelos (R$ 210) e o socarrat (arroz caramelizado no fundinho da panela) de lulas e lagostim (R$ 215). Os pratos servem duas pessoas, mas há tapas para beliscar, como huevos rotos, ovos fritos com batata confitada, jamón ibérico e gremolata (R$ 52) e as croquetas de lagostim com chorizo (R$ 53).

Ipanema: Rua Barão da Torre 538 — 99725-7473. Dom a ter, do meio-dia às 23h. Qua a sáb, do meio-dia à meia-noite.

M blue festas

LOCAÇÃO DE UTENSÍLIOS

REQUINTE E PRATICIDADE PARA O SEU EVENTO

Aqui você encontra o que precisa para locação de utensílios, com qualidade e sofisticação.

Visite nosso Showroom | Estacionamento Próprio.
Rua Arquias Cordeiro 862 - Engenho de Dentro.

orcamento@mbluefestas.com.br

faleconosco@mbluefestas.com.br

DIVULGAÇÃO /RODRIGO AZEVEDO

Do coco ralado à farofa de castanha

A coquetelaria ultrapassa os limites da borda da taça e investe na multiplicação de sabores

MARCELLA SOBRAL
marcella.elias@edglobo.com.br

Ih, sujou! Com a criatividade em alta, bartenderes apostam numa experiência que vai além do gole. As crustas deixam de ser exclusividade das bordas e ganham espaço por diferentes lugares da taça.

— A coisa mais importante em um coquetel é o equilíbrio. A crusta além da borda também ajuda a balancear os sabores dentro da boca e promover uma textura agradável — diz Márcio Silva, um dos bartenders mais influentes do mundo, de acordo com a publicação britânica Drinks International.

Na carta em homenagem à coquetelaria carioca do Garoa, no Leblon ou em Ipanema, o destaque é o Neo Caju Caju (R$ 34,50), releitura de Igor Renovato inspirada no coquetel-assinatura de Gustavo Stemler. Feito com vodca infusionada com caju e suco e mel da fruta, o milk punch leva farelo de castanha de caju para decorar a taça, ressaltando todas as virtudes do fruto.

Caju também é a estrela do coquetel de Thiago Teixeira para Os Imortais Bar, em Copacabana. Com carta de drinques de fazer inveja a muito pé-limpo por aí, o lugar une duas tendências em um coquetel só. Com baixo volume alcoólico e servido em copo alto, o Cajuzinho (R$ 28) é um high ball feito com gim em infusão de caju, soda artesanal de caju com manjericão, Angostura bitter e perfume de limão-siciliano. A bossa fica toda nova por conta da crosta de farofa de castanha de caju do lado de fora do copo.

No Ízär, o novíssimo espanhol em Ipanema *(leia mais na página 62)*, as cores e sabores intensos do Malasaña (R$ 35) chamam atenção. À base de tequila, o drinque com pimenta dedo-de-moça e soda de hibisco com manga tem a missão de deixar de vez o preconceito com o destilado para trás. A borda salpicada com sal e nori colocam a bebida na crista da onda.

DO COENTRO AO PARMA DESIDRATADO, NA PÁG. 66

Garoa. O Neo Caju Caju do bar com unidades em Ipanema e no Leblon leva farelo de castanha de caju

Restaurante libanês e vegetariano

Basha é ponto obrigatório para quem quer apreciar um menu que é uma viagem ao Mediterrâneo.

Com os melhores insumos importados e nacionais, os pratos ganham notoriedade nas mãos do chef Nicolas Habre, ganhador de prêmios há dez anos e que há 40 anos proporciona experiências e novidades gastronômicas maravilhosas, que vão desde as kaftas, o Kibe cru hajj, sanduiches, combinados, pratos veganos, Manakish (pizza libanesa), até as pastas e sobremesas, sem esquecer dos deliciosos grelhados na brasa.

A casa conta ainda com um menu especial executivo de 2ª a 6ª feira, além de um rodízio especial com pratos selecionados e o Happy hour das 17h às 19h. Às 6as feiras a partir das 20h há a apresentação de dança do ventre.
Não perca!

BEBA COM MODERAÇÃO

Cozinha Libanesa e Vegetariana Sob o comando do chef Nicolas Habre

Entregamos em toda a zona sul pelo delivery Ifood e Rappy

Avenida Nossa Senhora de Copacabana 198 loja A/B
Tels: 2244-5868/ 3547-3663 Das 10h às 23h
@restaurante.basha | www restaurantebasha.com.br

Dado a invencionices e experimentações, o bloody mary é um dos queridinhos por quem quer entrar na moda. Se o topo do copo tinha um limite, o jeito foi transbordar os sabores pelas bordas. Da safra dos que valem por um bifinho, o bloody mary San Marzano (R$30), do Coltivi, feito com vodca infusionada no aipo, suco de tomate San Marzano, molho Worcestershire artesanal e suco de limão. No topo, picles de milho, fios de alho-poró e aipo. Do lado de fora do copo, farinha de parma desidratada.

Já na versão do Kitchen Asian Food (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 como o melhor ao ar livre, *leia na pág. 48*) a crusta é mais tímida, mas não menos saborosa, feita de sal de aipo. Além do suco de tomate artesanal com especiarias orientais, o coquetel leva vodca infusionada com pimenta chinesa e cúrcuma (R$ 40).

O informal e colorido Be+Co, em Botafogo, reúne diferentes especialidades de cozinha, mas o bar é um só — e bom, para aproveitar sem frescura Uma das novidades é o baile perfumado (R$ 32). Servido em copo baixo, mistura sabores instigantes, como purê de cereja com morango, toque de wasabi para dar picância e splash de Double Black, que deixa um defumadinho no bar.

Na quadríssima da Praia de Copacabana, o Otra junta sabores do mar com drinques suaves e irreverentes. Com vodca infusionada em camomila, frutas amarelas e xarope de coco com limão, o Coisa Bonita (R$ 37) tem toda a taça salpicada de coco ralado e é quase um pôr do sol à mesa: suave, bonito e deixa um gostinho de quero mais.

Como tudo na vida tem que ter equilíbrio, o Quartinho Bar, em Botafogo, bolou o Droga e Salada (R$ 32), um coquetel que tem um pouco de quase tudo: vodca, tequila, cointreau, geleia de tomate cereja com pimenta biquinho e a borda da taça crustada com e sal aromático de coentro. É amar ou largar.

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

DIVULGAÇÃO/MARCELO VIANA

Coltivi. O bloody mary San Marzano traz farinha de Parma desidratada

Os Imortais. Com baixo volume alcoólico, copo alto e crosta, bar em Copacabana une diferentes tendências

Serviço

> Be+Co: Rua da Matriz 54, Botafogo — 2148-6261. Ter a qui, das 17h à meia-noite. Sex, das 17h à 1h. Sáb, do meio-dia à 1h. Dom, do meio-dia às 22h.
> Coltivi: Rua Conde de Irajá 53, Botafogo — 96532-5353. Qua e qui, das 19h à meia-noite, Sex, das 19h à 1h. Sáb, brunch *(leia mais na página 78)* das 10 às 16h, e das 19h à 1h. Dom, brunch das 10h às 16h, e das 19h à meia-noite.
> Garoa: Rua Dias Ferreira 50, Leblon — 3591-7617. Rua Prudente de Morais 1.810, Ipanema — 3264-7760. Qua, das 19h à meia-noite. Qui, das 19h à 1h. Sex e sáb, das 19h às 2h.
> Ízär: Rua Barão da Torre 538, Ipanema — 997257473. Dom a ter, do meio-dia às 23h. Qua a sáb, do meio-dia à meia-noite.
> Kitchen Asian Food: Marina da Glória. Av. Infante Dom Henrique s/nº, Glória — 4042-6161. Seg a qui, do meio-dia às 23h. Sex e sáb, do meio-dia às 23h30. Dom, do meio-dia às 21h.
> Os Imortais Bar: Rua Ronald de Carvalho 147, Copacabana – Telefone: 3563-8959. Seg e ter, das 18h à meia-noite, Qua a sex, das 18h à 1h, Sáb, do meio-dia à 1h, Dom, do meio-dia à meia-noite.
> Otra: Rua Belfort Roxo 58, Copacabana — 99636-0514. Dom a qui, do meio-dia à meia-noite. Sex e sáb, do meio-dia à 1h.
> Quartinho Bar: Rua Arnaldo Quintela 124, Botafogo — 2179-6447. Ter a qui, das 18h à 1h, Sex e Sáb, das 18h às 2h.

O Rio de Janeiro continua lindo e saboroso.

*A cidade do Rio é linda, tem lugares incríveis e uma diversidade enorme de restaurantes.
É uma mistura de temperos, cores e sabores com aquele gingado que só a gente sabe fazer!
Por esses e por outros deleites que temos o prazer de apresentar o
Sabores do Rio – um espaço especial para você experimentar o que há de
mais gostoso na cidade dentro do Rio Gastronomia.
Veja quem está participando nas próximas páginas.
E aí, partiu?!*

CASA DAS NATAS

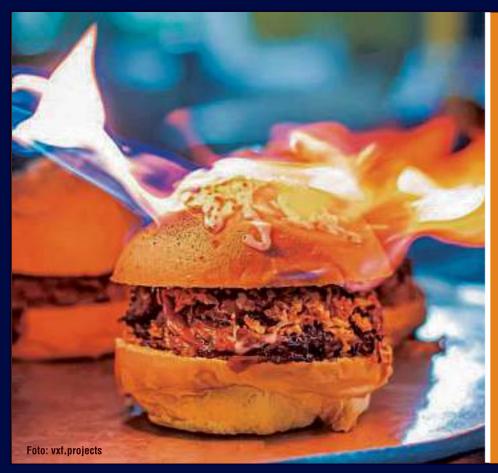
Pastéis de nata

Portugal nunca esteve tão próximo!

Uma viagem de sabores sem sair do Rio. Assim é a casa das Natas, que, além dos já tradicionais e apetitosos pastéis de nata feitos todos os dias, traz em sua bagagem receitas de família da culinária lusitana, como os bolinhos de bacalhau e o bacalhau espiritual.

Imperdíveis!

@casadasnatasbrasil

Foto: vxf.projects

O sanduba de costela mais quente do RJ está aqui!

Os famosos sanduíches maçaricados vão transformar o seu paladar em um encontro inesquecivelmente delicioso!

@vulcanotruck
/vulcanotruck

6 mini empanadas de RAGU DE COSTELA

Ingredientes naturais e um recheio de dar água na boca

As empanadas argentinas proporcionam uma verdadeira experiência de sabores.
Feitas artesanalmente, com ingredientes naturais e muito recheio!
Entre eles, a carne picante, moqueca de camarão e queijo minas com peito de peru.

@lasempanadas
lasempanadas.com.br

Maravilha de porco!

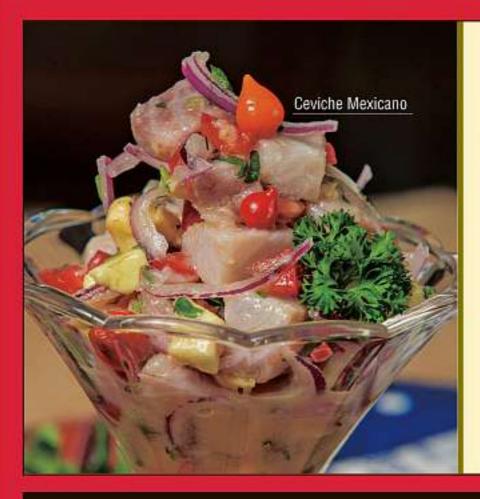
Da porchetta à copa lombo, a Porchetteria Espirito de Porco é sucesso entre os cariocas, com os sanduiches mais fogosos da cidade! Uma aventura gastronômica de muito sabor!

@espirito_de_porco
espiritodeporco.porchetteria

Muito sabor direto do forno para você

Quem não gosta de uma pizza saborosa e leve?!
Aqui no Lievita, nossas pizzas são artesanais, de longa fermentação, mais leves, nutritivas e de baixo índice glicêmico.
O sabor e a textura são incomparáveis.

Venha se apaixonar!

@lievitapizza
21 98187-4282

Gastronomia peruana no melhor estilo carioca

Ceviches, Pokes, e Frutos do mar frescos. Assim é o Ceviche da Fabi, onde a arte de comer bem se destaca entre muitas cores e sabores!

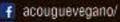
@cevichedafabi

Pratos veganos.

Receitas sem carne para todos os gostos

Espetinho de churrasco vegano com farofa e vinagrete

O **Açougue Vegano** é a maior rede de gastronomia Vegana do Brasil. Nossas receitas são extremamente saborosas e convencem os paladares mais exigentes!

Já experimentou a nossa coxinha de jaca, premiada pela Sociedade Vegetariana Brasileira? Ou o espetinho misto, a feijoada vegana. Além de nossos pratos, possuimos também uma linha de congelados para ser preparada em casa.

acouguevegano/

@acouguevegano

acouguevegano.com.br

Dupla identidade

Uma leva de craques das cozinhas se divide entre menus refinados e casas mais descontraídas

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Revelado no sofisticado Laguiole, que funcionava no MAM, Pedro de Artagão atestou seu talento em casas autorais, como o contemporâneo Irajá e o francês Formidable. Depois, enveredou também por um caminho mais popular: abriu três bares no Leblon. Artagão faz parte de uma turma de chefs da cidade que, depois de deixar sua marca na calçada da fama da alta gastronomia carioca, se desdobram em negócios mais informais, como botequins e hamburguerias.

— Sempre tive vontade de investir em lugares como os que frequento, que não são só de alta gastronomia. Adoro um boteco com um bom chope e um cardápio de dar água na boca, bem despojado, mas de alta qualidade — diz Artagão.

A receita do chef deu certo: primeiro veio o Boteco Rainha, inspirado nos tradicionais bares portugueses e espanhóis, com suas porções de sardinha (R$ 28) e torresmo de barriga (R$ 34). Logo ganhou um "puxadinho", o vizinho Galeto Rainha, com pratos preparados na brasa, a exemplo do que dá nome ao lugar (a partir de R$ 58). Pouco depois foi a vez do Boteco Princesa, dedicado a clássicos da boemia carioca (que ganha em novembro uma filial no Rio Design Barra) — estão lá homenagens a ícones populares como a batata frita "Marechal" à cavalo, com linguiça e ovo frito (R$ 24), e o bem servido filé à piamontese (R$ 142). Em setembro, ele ainda inaugura, no Rio Design Leblon, um ponto da Bastarda, pizzaria estilo nova-iorquino hoje só no delivery.

À frente do elogiado Lilia, o chef Lucio Vieira (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de restaurateur, *leia na pág. 28*) pratica uma cozinha criativa em receitas que mudam diariamente a partir de ingredientes sazonais e orgânicos. Nas horas vagas, ele dá expediente no botequim em frente ao casarão no Centro: o Labuta Bar, onde exerce desde 2020 sua verve mais despojada com tiragostos e PFs de responsa, consumidos com cervejinha gelada no balcão ou em cadeiras de praia espalhadas na calçada. O cardápio volante, anotado diariamente em um quadro na entrada, traz receitas como caldinho de mocotó (R$ 17) e sanduba de pernil (R$ 24). Embalado pela boa onda, o chef abriu em junho em Copacabana o Labuta Mar, voltado para petiscaria marítima, com sugestões refrescantes como crudo de peixe com picles de erva-doce (R$ 32) e ostras com limão-galego, cebola roxa e coentro (R$ 29).

A botecagem carioca ganhou também a contribuição de outro chef de prestígio: além de se destacar na cozinha do Nosso, em Ipanema, com criações arrojadas que misturam influências francesas e asiáticas com ingredientes nobres, Bruno Katz empresta seu talento a receitas bem mais populares no Chanchada. Aberto no início do ano com os sócios do Quartinho Bar e do Pope, o botequim raiz em Botafogo elenca releituras irreverentes de clássicos das biroscas, como moela de pato (R$ 28) e sanduíche de língua com molho tártaro e picles de repolho roxo (R$ 24).

— Não há nada mais democrático e representativo da cultura carioca que o botequim. Parece simples, mas a simplicidade às vezes é mais difícil, tem toda uma delicadeza e técnica por trás — declara Katz.

DIVULGAÇÃO

Chanchada. Botequim aberto em Botafogo traz criações de Katz, chef do Nosso, de Ipanema

DIVULGAÇÃO/VINICIUS BORDALO

Bruno Katz: "A simplicidade às vezes é mais difícil", diz

DE RESTAURANTE ESTRELADO A VERSÃO POP, NA PÁG. 74

FOTOS DE DIVULGAÇÃO/ALEXANDRE LANDAU

Já Cezar Cavaliere, egresso de cozinhas como Laguiole e Olympe, trocou o dólmã pelo balcão ao assumir e dar novo fôlego ao antigo negócio do pai, o Bar Xavier, um autêntico pé-sujo na bucólica Praça Comandante Xavier de Brito (a Praça dos Cavalinhos), na Tijuca. Por lá, prepara ícones da "baixa" gastronomia como quiabo grelhado (R$ 17), jiló em escabeche (R$ 21) e coração de galinha salteado (R$ 28), tudo listado num quadro-negro atrás do balcão, à moda antiga. E, por falar em Olympe, o estrelado restaurante que funcionava no Jardim Botânico comandado por Claude Troisgros, o chef-celebridade franco-carioca é mais um que gosta de bater uma bola em outros campos. No fim do ano passado, abriu ao lado de seu Chez Claude (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de melhor francês, *leia na pág. 30*), no Leblon, o mais informal Bar do Claude, com acepipes de primeira para beliscar com cerveja, caipirinha ou um bom drinque. Tem bolinho de bacalhau empanado com corn flakes (R$ 58) e "torresmo como gosta o Batistão", homenagem a seu fiel escudeiro (R$ 32).

Pelo visto, o gosto pela diversificação corre na família: quarta geração do famoso clã de cozinheiros, Thomas Troisgros, que despontou e, mais tarde, assumiu a cozinha no Olympe, brilha hoje com seu fast-food chique no T.T. Burger, com sete unidades na cidade, e em três marcas de delivery: Três Gordos, de smash burger; Tom Ticken, que tem o frango como protagonista; e Marola, dedicada aos pescados.

Pedro de Artagão. Chef conta que seu gosto por botecos foi a inspiração para criar lugares como o Princesa, que serve pratos como a carne-seca acima; mês que vem, ele abre mais uma casa

— Comida é boa ou ruim. Pode ser de barraquinha ou alta gastronomia. Faço sanduíches e petiscos com o mesmo cuidado e pesquisa que um menu degustação. No final, o que vale é entregar o melhor possível dentro de cada universo — decreta.

A convite do amigo Vicente Quinderé, ele assina também o menu do Sebastian, recém-inaugurado gastrobar no Baixo Gávea. Lá, investe em miniporções como a pipoca de camarão com aioli de siracha (R$ 59) e as fritas trufadas Oswaldo Aranha, com alho dourado e neve de parmesão (R$ 39).

Vira e mexe presente na lista de melhores do mundo, o chef Rafa Costa e Silva também mira outros alvos: no casarão que abrigava o Lasai (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de melhor restaurante, *leia na pág. 24*), que ganhou formato mais intimista perto dali, no Humaitá, ele abre até novembro um misto de café e confeitaria com produtos artesanais para levar. Antes, inaugura um bistrô em um centro de criptomoedas no Leblon, que terá brunch no estilo nova-iorquino com produtos brasileiros. Os chefs, definitivamente, também são pop.

DIVULGAÇÃO/JOCA VIDAL

Labuta Mar. A nova empreitada do chef Lucio Vieira (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de restaurateur) foca na petiscaria marítima

Serviço

> **Boteco e Galeto Rainha:** Rua Dias Ferreira 247 e 259, Leblon — 3598-8714. Diariamente, do meio-dia à 1h.
> **Boteco Princesa:** Rua João Lira 148, Leblon. Diariamente, do meio-dia às 23h.
> **Labuta Bar:** Av. Gomes Freire 256, Centro — 3148-2156. Seg a sáb, das 11h30 às 19h.
> **Labuta Mar:** Rua Raimundo Corrêa 10, Copacabana — 2135-1261. Ter a dom, do meio-dia às 23h.
> **Chanchada:** Rua General Polidoro 164, Botafogo. Ter a sáb, do meio-dia à 1h. Dom, do meio-dia às 22h.
> **Bar Xavier:** Praça Comandante Xavier de Brito 6, Tijuca — 99125-9013. Ter a sex, das 17h à meia-noite. Sáb, do meio-dia à meia-noite. Dom. do meio-dia às 18h.
> **Bar do Claude:** Rua Conde de Bernadotte 26, Leblon — 3579-1185. Seg a qui, das 18h à meia-noite. Sex, das 18h à meia-noite e meia. Sáb, do meio-dia à meia-noite e meia. Dom, do meio-dia às 17h.
> **T.T. Burger:** Av. Ataulfo de Paiva 1.420, Leblon — 96458-8675. Dom a qui, do meio-dia às 23h. Sex e sáb, do meio-dia às 2h. Av. Olegário Maciel 460, Barra. Diariamente, do meio-dia à meia-noite. Outros endereços no site ttburger.com.br.
> **Sebastian:** Rua dos Oitis 6, Gávea. Ter a qui, das 18h à 1h. Sex, das 17h às 3h. Sáb, do meio-dia às 3h. Dom, do meio-dia à 1h.

Para comer bem gastando menos

De promoções a menus estrelados mais em conta, a dica é ficar de olho pra aproveitar a relação qualidade-preço

DIVULGAÇÃO/RODRIGO AZEVEDO

Babbo. Na charmosa casa de Ipanema, as opções incluem o polpetone recheado de mozzarella de búfala e tagliollini na manteiga de sálvia da foto (R$ 59) e rigattoni ao ragu de linguiça toscana e alecrim (R$ 49)

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Apesar dos desagradáveis limites que a conta bancária impõe, é possível garimpar endereços e dicas para se divertir e comer bem pagando menos, seja em fórmulas mais baratas, seja em combos e promoções, ou mesmo em cardápios que não pesam tanto no bolso.

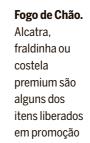
Novidade que tem dado o que falar em Laranjeiras, o **Trégua** (3149-2633) é um desses lugares. Comandado pelo jovem e talentoso casal Victor Lima e Ana Paula Souza, que se conheceu na cozinha do premiado Lasai (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de melhor restaurante, *leia na pág. 24*), aposta numa gastronomia refinada e acessível.

No almoço, o menu é elaborado diariamente a partir de ingredientes frescos de qualidade e custa R$ 63 com entrada, principal e sobremesa (ou R$ 60 com dois cursos). Há sempre uma proteína animal e uma opção vegetariana, mas os legumes nunca são meros coadjuvantes — o inhame ao molho de manteiga queimada e couve kale e o ovo molinho com couve-flor tostada e cevadinha estão entre as receitas. À noite, entram em cena tapas para compartilhar, com valores entre R$ 21 e R$ 35.

Vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2021 em opções vegetarianas, o flexitariano **Allma** (99669-2885) criou um menu degustação para o jantar que passeia pelos sabores da casa. Em sete cursos — que incluem picadinho de cogumelos com creme de abóbora, couve mineira e farofa e moqueca de peixe —, a experiência custa R$ 165 para duas pessoas.

Também consagrada na última edição do prêmio, a **Babbo Osteria** (@babboosteria) do chef Elia Schramm, eleita em 2021 a casa com melhor custo-benefício da cidade, tem menu italiano autoral com cifras mais camaradas. No charmoso ambiente com jeito de casa de família, aposte em receitas como a berinjela parmiggiana, com molho de tomate, burrata e manjericão (R$ 29), para abrir os trabalhos. Em seguida, as dicas vão do rigattoni ao ragu de linguiça toscana e alecrim (R$ 49) ao polpetone recheado de mozzarella de búfala e tagliollini na manteiga de sálvia (R$ 59).

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Gero. Até na famosa casa do Fasano é possível comer pagando menos, no menu mezzogiorno, no almoço fora dos fins de semana

Fogo de Chão. Alcatra, fraldinha ou costela premium são alguns dos itens liberados em promoção

DIVULGAÇÃO

FESTA DA CARNE

Outra atração gastronômica já consagrada pelo prêmio, a carne do Malta pode ser apreciada mais em conta na casa popular do grupo no almoço de segunda a sexta: nesse horário, no **Sabor Doc** (Rua Dias Ferreira, 605 — Leblon), a fraldinha por exemplo sai a R$ 69 com direito a dois acompanhamentos, além de uma saladinha ou caldinho de feijão de entrada e um doce de cortesia.

Se o assunto é casa de carnes, a **Fogo de Chão**, que tem endereço com vista de cartão-postal em Botafogo (2542-1545) e acaba de inaugurar uma unidade na Barra (3195-2074), oferece diferentes promoções na iniciativa Fogo Gourmet, que, a qualquer hora e dia da semana, inclui degustação livre da farta mesa de saladas com direito a salmão defumado, mix de cogumelos, coração de alcachofra, queijos importados, pães, molhos e frios por R$ 72. Se quiser customizar o prato, o comensal pode optar por acrescentar a esse consumo livre o frango (total a R$ 87, com cortes da ave também à vontade), o peixe (a única opção que é servida numa porção empratada, ficando tudo por R$ 97) ou a carne bovina (R$ 102, preço do bufê liberado mais fraldinha, alcatra ou costela premium para consumo sem limitação — o espeto circula como no rodízio, oferecendo os cortes).

DIVULGAÇÃO/TOMAS RANGEL

Árabes. Casas como o Amir (na foto) e o Basha têm promoções variadas que agradam ao bolso e ao paladar

Aberto há poucos meses na orla do Flamengo, o **BistrOgro** (2135-6487), do cozinheiro e apresentador de TV Jimmy McMannis, tem o porco como protagonista. Um achado, o menu executivo, servido até 17h, se estende até sábado. Entre as opções, pastel de pulled pork (R$ 19, duas unidades), schnitzel de copa lombo com salada de batata no chope da casa (R$ 39), picadinho de mignon suíno (R$ 42) e minibolo solado com calda de chocolate (R$ 12). Nesse período, os drinques autorais saem por R$ 22.

Optar pelo horário do almoço durante a semana, aliás, é um ótimo jeito de provar a comida de lugares estrelados. No famoso **Gero** (3202-4000), no Hotel Fasano, o menu mezzogiorno, com entrada, prato e sobremesa, custa R$ 152 (para efeito de comparação, no menu convencional um único prato pode chegar a R$ 220). A fórmula passa longe da manjada combinação proteína e acompanhamento, e pode-se provar receitas requintadas como carpaccio de atum com limão-siciliano, risoto de lula e tomate ou paleta de cordeiro assada ao forno. E, fora do Fasano, há dicas mais em conta. Restaurante mais autoral do chef Pedro de Artagão, o **Irajá Gastrô** (3128-6551), que funcionava apenas com menu degustação no jantar (de R$ 260 a R$ 380), incluiu opções à la carte e agora passa a abrir também para o almoço de terça a sexta. O menu cozinha de mercado, composto por couvert, entrada, principal e sobremesa (R$ 90), muda semanalmente e prevê receitas elaboradas como olho de cão cru com burrata e azeites ou carne assada wagyu com spaghetti cacio e pepe.

No ponto que abrigou o Lorenzo Bistrô, no Jardim Botânico, o recém-aberto **Malkah** (3580-3386), da chef Ludmilla Soeiro (ex-Zuka), tem pegada contemporânea, bela varanda e fórmula no almoço: entrada, principal, pingo doce (minissobremesa) e mate da casa ou chá de hibisco com rosas saem a R$ 78. As sugestões, como moqueca de San Pietro com farofa de dendê e basmati ou bife de chorizo com batata e demi glace, mudam toda semana.

Versão carioca do restaurante em Paris, o **Itacoa** (3525-2837/3449-1000.), do chef niteroiense Rafa Gomes, campeão do "MasterChef Profissionais" em 2018 — que acaba de ganhar uma unidade no Leblon —, preza sazonalidade, frescor e criatividade. O lema acompanha a fórmula executiva, com duas ou três etapas (R$ 70 e R$ 76), que oferece sugestões como bao de camarão e croquete de polvo como abre-alas, seguidas de tonkatsu (porco à milanesa, arroz de brócolis com alho frito e molho de amendoim) ou hambúrguer de pato com batata ovos fritos, além de cheesecake de doce de leite.

Servido de segunda a sexta até as 16h, o menu convidativo do chef Pedro Siqueira no **Massa+Ella** (3985-8191), no Leblon, é realmente atraente: o valor de entrada, principal e sobremesa varia de acordo com as sugestões, que podem ser talharim ao pesto, mascarpone e crocante de castanha ou moquequinha capixaba com arroz e farofa de urucum, mas costuma ficar entre R$ 50 e R$ 60.

No **Amir** (2275-5596), tradicional árabe na Praça do Lido, economia não tem hora durante a semana. Além dos executivos do almoço, com pratos como quibe de bandeja com arroz marroquino e homus (R$ 28, o vegetariano, e R$ 32, de carne), na happy hour, das 17h às 20h, pastas, salgadinhos, sanduíches e bebidas ganham até 30% de desconto. Assim, a porção de miniesfirras (carne, ricota ou espinafre) cai de R$ 30 para R$ 21 e o homus com shawarma (pasta de grão de bico com lascas de cordeiro e carne bovina) sai a R$ 44,80, em vez de R$ 64.

ALMOÇO EXECUTIVO

Ainda na seara árabe, o **Basha** (3547-3663), do libanês Nicolas Habre (um dos fundadores do Amir), também aposta no almoço executivo, com sugestões de R$ 29 a R$ 49, a exemplo do espetinho de cafta com arroz de lentilha e homus. Sucesso nas redes, o quibe cru montado em camadas com tabule, coalhada, carne moída temperada, coroado com cebola caramelizada, sai também em meia porção, a R$ 39,90. Para quem quiser se fartar, no rodízio, disponível a qualquer hora, é um desfile de delícias de sua terra natal, com quase 30 itens, como tabule, fatouch, shawarma, michui de frango, arroz marroquino e doces típicos. Come-se à vontade por R$ 99,90 (a partir de cinco pessoas na mesa).

Pro dia nascer feliz

Do café da manhã tradicional ao brunch, uma lista de clássicos e novidades para dar mais vontade de sair da cama

FOTOS DE RODRIGO AZEVEDO

Jo&Joe. Na casa que é novidade e responsável pelo restauro do Largo do Boticário, a pedida é começar o dia em meio a um toque de história e ao verde

Caruá. A galeria de arte perto do Largo do Machado, que se desdobrou em cafeteria, tem opções que vão de receitas consistentes a taça de espumante

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Em cenários privilegiados, com receitas pelas quais vale a pena sair da cama, cafés da manhã reforçados são um programão para desfrutar a cidade. Para quem se levanta cedinho, uma novidade fresquíssima: responsável por revitalizar o Largo do Boticário, no Cosme Velho, o recém-aberto **Jo&Joe** (www.joandjoe.com/rio), hotel mais descontraído do grupo Accor, tem café da manhã aberto ao público, das 7h às 10h. O bufê self-service (R$ 42) oferece itens tradicionais no capricho, de pães e ovos mexidos a salsicha, frios e frutas. O mesmo bairro também viu abrir este ano um lugar simples, mas que atende a uma demanda específica: a Banyan Cafeteria (Rua Cosme Velho, 398 —97476-7123) tem opções zero açúcar, zero lactose, zero glúten ,veganas e funcionais. Para diversos públicos, o mix vai de bolinhas de queijo com cebola caramelizada (R$ 10,90) a bebidas com café e leite de coco.

Mas, se a ideia é mesmo incluir o cenário no menu, no Forte de Copacabana, a vista deslumbrante concorre com o cardápio do **Café 18 do Forte** (2523-0171) das 10h às 13h e das 16h às 19h. Além do café para dois (R$ 138), com pães quentinhos, ovos caipiras, iogurte, granola e bolinhos de chuva, há dicas mais consistentes, caso do chilli do mar (R$ 62), com lula, polvo, camarão e mexilhão levemente picantes no chilli com feijão branco, ovo pochê e tortilha de trigo. O programa merece um brinde: o bloody mary com molho de ostra e um camarão grelhado para coroar (R$ 48).

No Arpoador, o brunch no **Arp** (3600-4000) também é embalado pela brisa marítima. As criações da chef argentina Alê Maidana incluem uma fofinha panqueca feita na panela de ferro com maple syrup (calda de bordo), a R$ 47. O menu vai até 13h, mas alguns itens podem ser pedidos a qualquer hora, caso da shakshuka (R$ 45), com dois ovos e molho de tomate defumado no carvão, iogurte grego e pão de fermentação natural. O café vegano, com homus, queijo de castanha e outros itens à vontade, custa R$ 86 por pessoa.

VALE PELO ALMOÇO

E quem não gosta de acordar mais tarde e já pular para um brunch? O café da manhã que vale pelo almoço tem pedidas todos os dias, o dia todo. É o caso da novíssima **Berries**, na Tijuca (Rua Mariz e Barros 697 —2137-6072). A lista de opções vai de pão de queijo recheado com presunto e mozzarella maçaricada (R$ 13) a sanduíches e toasts no pão de longa fermentação, como de ovo pochê com presunto de Parma e molho hollandaise (R$ 36). Há também bowls como o açaí tropical, com kiwi, banana, morango, granola e mix de frutas secas (R$ 29). Esse é o mote também do adorável **Bica** (Rua Jardim Botânico 585 — 3580-5723), que traz novidades como a panelinha de cogumelos com gema empanada em farinha panko, servida com fatia de sourdough no alho e azeite (R$ 44). Para adoçar, a french toast (R$ 14), espécie de rabanada de brioche com açúcar e canela.

O **Nusa**, em Ipanema (Rua Vinicius de Moraes 129 — 3228-3562) também tem sugestões para um brunch a qualquer hora. Entre as especialidades, toast de figo e presunto de Parma com sour cream e mel (R$ 34) e smoothie de morango, framboesa, amora e água de coco (R$ 27), além de bowls gelados, waffles e panquecas. Carro-chefe no **Empório Jardim** (2535-9862), com unidades no Jardim Botânico, em Ipanema e no Instituto Moreira Salles, o café da manhã da chef Paula Prandini sai a qualquer hora: são mais de 90 itens, como o pão de queijo gruyère (R$ 14,50) e ovo marroquino (pochê ao molho de tomate e especiarias, R$ 17,90).

BAR TAMBÉM É LUGAR DE INICIAR O DIA, NA PÁG. 80

FOTOS DE DIVULGAÇÃO

Berries. A casa abriu as portas na Tijuca fazendo sucesso com pedidas que incluem toasts no pão de fermentação longa e bowls

Nusa. Em Ipanema, sugestões para brunch a qualquer hora

SÓ NO FIM DE SEMANA

Na varanda do charmoso sobrado com jeitinho alemão no Andaraí, a **Casa Afagá** (Rua Uruguai 141 — 4102-8116) recebe comensais aos sábados e domingos. O combo para dois (R$ 138) inclui delícias como croissant, pão de queijo, choux cream de baunilha e caramelo, ovos e bebida quente. Sábado também é dia de café na **Caruá** (Rua Gago Coutinho 8 — 98838-1335), uma galeria de arte que se desdobrou em cafeteria perto do Largo do Machado, com opções a R$ 38 e R$ 78. A mais completa tem taça de espumante e receita mais consistente, como refogado de linguiça.

Indo além no quesito espumante, a nova unidade do **Café du Centre** no Leblon (Rua Dias Ferreira 647), que no fim de semana abre às 9h, tem até Veuve Clicquot, mas o que atrai os frequentadores, além dos croissants, é a infinidade de bebidas, incluindo diferentes capuccinos (o italiano custa R$ 15) e variações com Nutella que podem soar até como sobremesas.

Pegando o bonde para Santa Teresa, o brunch porreta, de quinta a domingo no **Café do Alto** (Rua Paschoal Carlos Magno 143 — 2507-3172), tem sotaque nordestino. Por R$ 75, come-se à vontade iguarias típicas como cuscuz de milho e bolo de rolo.

FORNADAS ESPECIAIS

Um bom pão já é meio caminho andado. E a vantagem é que a cidade está cheia de ótimas padarias artesanais para garantir a felicidade das manhãs. Na Tijuca, a **Dianna Bakery** (Rua Santo Afonso 445 — 3597-4777), que ganhou há três meses uma segunda unidade no bairro, tem delícias como o tijucroque, sanduíche com três camadas de brioche, cream cheese, queijo, pesto e peito de peru defumado (R$ 30), e danish de queijo com cebola (R$ 12). Também na Tijuca, a **Levedo Pão & Cia.** (Rua Campos Sales 28 — 3795-0274), que abriu há um ano, oferece preparos como o chocolate quente entre os melhores da cidade: além do leite vaporizado, o comensal recebe uma porção de ganache para ir misturando de acordo com seu gosto (R$ 12,50). Entre os pães, tem o de azeite com ervas (R$ 6,50, duas fatias) e o italiano tradicional (R$ 6, duas fatias). Bruschettas (R$ 8) e croissants (de R$ 9 a R$ 12) também têm bastante saída ali.

Na **Fabro**, na Barra (Shopping Open Mall. Av. das Américas 7.907), as fornadas de fermentação natural da sócia e cavaquinista Ana Rabello abastecem sandubas como o ibérico, com mostarda e picles de pepino da casa, mortadela e stracciatella (R$ 34). Para acompanhar, uma boa carta de cafés especiais.

Referência em panificação de longa fermentação, a **Slow Bakery** (www.thesowbakery.com.br), com casas em Botafogo, Jardim Botânico e Leblon, usa seus sourdoughs em croques, sanduíches e tartines, como a da floresta, com cogumelos orgânicos, gema curada e homus de verdes da horta (R$ 42), uma das dicas para o brunch.

Com a mais nova e ampla unidade em Ipanema, o **Talho Capixaba** (3037-8638), também no Leblon e Gávea, oferece combos a qualquer hora. O da fazenda (R$ 119) tem pães da casa, frios, ovos, fruta, bolo, bebidas quentes e sucos, para dois.

NO BAR

Todo domingo, das 9h às 13h, a **Noo Cachaçaria**, na Praça da Bandeira (Rua Barão de Iguatemi 358 — 99726-8608), troca os petiscos por bufê de delícias matinais, como bolos, rabanada e quiche, além de pedidas da cozinha, como omelete, tapioca, misto quente e bebidas (R$ 65).

Conhecido pelas pizzas de fermentação natural e pelos bons drinques *(leia na página 64)*, o **Coltivi**, em Botafogo (Rua Conde de Irajá 53 — 96532-5353), tem brunch concorrido aos sábados e domingos, com sugestões como bagel com salmão defumado, cream cheese, tomate, cebola roxa, dill e alcaparra (R$ 35) e ovos Benedict com molho hollandaise no muffin inglês (R$ 20). Para beber, que tal a mimosa (R$ 22)?

Ali perto, no **Marchezinho** (Rua Voluntários da Pátria 46 — 96612-0561), um lugar com vocação boêmia, o café é oferecido aos sábados, das 10h às 16h, em dois combos, com tartine de vegetais na brasa com homus e macadâmia (R$ 59) ou ovo mollet, crocante de tapioca, guanciale e bottarga (R$ 69). O resto do percurso inclui crumble de banana, croissant com queijo meia cura e pain perdu ou torta de banana com doce de leite. Entre os drinques, o guerapa leva rum, gengibre, cúrcuma, canela, pimenta, sumo de limão e caldo de cana (R$ 22).

Cidades fluminenses com seus trunfos à mesa

Na serra ou à beira-mar, opções combinam escapadas por belos cenários com menus elogiados

GUSTAVO CUNHA
gustavo.cunha@oglobo.com.br

Come-se bem pelas beiradas do Rio de Janeiro. Em cidades próximas à capital fluminense, a gastronomia se torna, cada vez mais, um chamariz. Confira uma seleção de restaurantes que costumam colher elogios em cenários como Petrópolis, Búzios, Paraty e Teresópolis.

Afrânio

O restaurante próximo ao centrinho de Araras, em Petrópolis (24 2225-0705), oferece pratos variados de diferentes sotaques. O carro-chefe é o lagostim Afrânio (R$ 198), com risoto de limão-siciliano. Outros pratos que têm ótima saída são o risoto de rabada (R$ 86) e a truta Araras (R$ 78), com molho de amêndoas, arroz de passas e cebola caramelizada. O nome do lugar é uma homenagem ao cãozinho da filha da dona — não à toa, cachorros são bem-vindos.

Alvorada

A atriz Fernanda Montenegro é uma das admiradoras da casa em Araras, Petrópolis (24 2225-1118), conhecida por servir pratos fixos e sugestões que variam de acordo com a disponibilidade de produtos sazonais. Quase tudo é preparado no forno a lenha. No cardápio, destacam-se opções como a paleta de cordeiro assada (R$ 134). Nos fundos do terreno, o Espaço Cria oferece queijos, geleias e pães.

DIVULGAÇÃO/LEONARDO GUIMARÃES

Casa Marambaia. A cozinha comandada pelos chefs franceses Roland Villard e David Mansaud no hotel de Petrópolis tem criações como o buquê floral de chocolate e cupuaçu

Babel

O acesso ao restaurante (24 99977-0152) não é lá dos melhores, mas vale enfrentar o percurso de terra para alcançar o sítio no Vale do Pavão, em Visconde de Mauá. Por ali, tudo é minimalista — da louça em cerâmica feita no ateliê local aos pratos com insumos da horta na propriedade familiar. A casa só recebe até 16 pessoas por dia e trabalha com menu degustação (a R$ 320). As opções do cardápio variam a cada mês.

Banana da Terra

O restaurante (24 3371-1725) capitaneado pela chef Ana Bueno, num casarão colonial em Paraty, é referência em gastronomia caiçara. Entre os pratos principais, destacam-se os camarões picantes com curry vermelho flambados na cachaça, sobre arroz negro, picles de manga e queijo de cabra (R$ 145).

Bürgermeister

Reduto alemão, o lugar é uma típica taberna (22 2011-1292). Em funcionamento desde 1978, a casa no bairro do Cônego, em Nova Friburgo, não serve apenas pratos tradicionais — a exemplo do joelho defumado e assado na espuma de cerveja escura (R$ 210, para dois) — como também produz bebidas difíceis de encontrar por estas bandas. Experimente o "chope de panela", do tipo stout, servido em canecas de, acredite!, até 3,5 litros (a R$ 160).

Casa Marambaia

Os chefs Roland Villard e David Mansaud dirigem o restaurante de cozinha franco-brasileira na Fazenda Marambaia (24 2236-3650), propriedade da década de 40 em Corrêas, Petrópolis, transformada em hotel. O

DIVULGAÇÃO/RODRIGO AZEVEDO

Lá. Restaurante em Secretário, na Serra Fluminense, funciona em espaço agradável cercado por jardins, árvores centenárias e esculturas de artistas

menu com entrada, principal e sobremesa sai a R$ 220.

Dona Irene

Fundado em 1964 por um casal de siberianos, o restaurante (21 2742-2901) no bairro do Bom Retiro, em Teresópolis, mantém intacta uma tradição da culinária russa. As receitas são servidas em cinco etapas, tendo como início os zakuskis, 12 entradinhas frias. Na sequência do menu degustação (R$ 175), há a combinação de borscht e pirozhki (sopa de beterraba com bolinho assado de repolho), uma entrada quente, um prato principal e uma sobremesa, com chá ou café.

Lá

Idealizado pelo chef Bebeto Felipe e por Marcelo Vidal, o restaurante em Secretário (24 2104-7390) acaba de completar dez anos, num espaço em que esculturas figuram ao lado de árvores centenárias. O menu é fechado, com entrada, principal e sobremesa (R$ 202). A costela assada desfiada, com molho de castanha-do-pará, purê de maçã em redução de maracujá e cebolas crocantes é um dos hits do cardápio.

Rocka

O restaurante (22 2623-6159) na Praia Brava, em Búzios, tem aquele gostinho de mar. Conforte-se à mesa ou num dos colchões com guarda-sóis para saborear as criações do chef argentino Gustavo Rinkevich. Destaque para o ceviche de pesca do dia com pimenta aji e lulas crocantes (R$ 79).

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Para aproveitar a onda

Leva de novas casas de peixes, crustáceos e moluscos reforça circuito em que também brilham pontos tradicionais da cidade, incluindo portugueses e italianos

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Nos últimos tempos, uma boa onda de novas casas de peixes, crustáceos e moluscos vem aportando na cidade, para fazer companhia a lugares consagrados, além de conhecidos portugueses e italianos, que renovam seus cardápios nessa seara em que o vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 foi o Escama (*leia na pág. 42*). As receitas vão de petiscos e sanduíches a pratos sofisticados. Definitivamente, a maré está para peixe.

OCYÁ. É preciso pegar um barquinho para chegar ao charmoso e concorrido restaurante do chef e pescador Gerônimo Athuel, inaugurado no início do ano na Ilha da Gigoia. Os peixes chegam fresquíssimos e passam por um processo de maturação (*dry age*) antes de serem preparados na brasa. Aí podem ser servidos em pequenos nacos com flor de sal e aioli de salsa (R$ 72) para beliscar, com a pele crocante e sabor defumado, ou inteiro, com arroz de limão cremoso, farofa fria e fritas (R$ 184, para dois). *Ilha Primeira, Barra —97286-1250.*

TRAGGA DEL MAR. Inspirada no clima praiano chique da uruguaia Punta del Este, a versão marítima da casa de carnes grelhadas é a nova empreitada do grupo Tragga (que inaugurou no Vogue Square também o bistrô francês Loire e a Deli Marchê). O cardápio traz pedidas como ceviche de camarão e peixe branco com crocante de lulas (R$ 69). Da ala principal, o polvo grelhado (R$ 98) pode ser acompanhado por batatas rústicas ao forno no azeite e alecrim (R$ 32) ou moquequinha de banana da terra (R$ 26). A adega reúne 200 rótulos de diversos países — para ficar no Uruguai, o Cuesta di Grave Tannat custa R$ 119. *Vogue Square. Av. das Américas 8,585, Barra — 97999-3756.*

Marinho Atlântica. Gastrobar que abriu de frente para a Praia de Copacabana vai de pastel de polvo a camarão com purê de batata baroa e gremolata

MARINHO ATLÂNTICA. No novo bar no Posto 6, de frente para a Praia de Copacabana, o chef Meguru Baba (criador do Coltivi) renova clássicos da botecagem em versões marítimas. É o caso do pastel de polvo (R$ 24, a dupla) e da lula à passarinho (R$ 78). Os gurjões viram pipocas de peixe (R$ 37) ou camarão (R$ 46) com aioli. Uma pedida mais consistente são os camarões VG com purê de batata baroa e gremolata (R$ 130). Da carta de drinques, o santana (R$ 31) leva vodca com infusão de tamarindo, limão e espuma de gengibre. *Av. Atlântica 4.206, Copacabana —3269-3774.*

MARINE RESTÔ. Os frutos do mar são as estrelas no novo cardápio do restaurante do hotel Fairmont, de frente para o visual da orla de Copa. Entre os principais, aparecem o risoto de camarão com bottarga (R$ 140) e o polvo

no Josper (forno a carvão vegetal) com batatas calabresa confitadas com cebola roxa (R$ 155). Atravessando a rua, já na areia, o **Tropìk**, recém-aberto beach club do hotel, incluiu novidades em seu menu de inspiração mediterrânea. Uma delas é a bouillabaisse, típica sopa cremosa provençal de frutos do mar com legumes (R$ 75). *Av. Atlântica 4.240, Copacabana — 2525-1232.*

DE LAMARE. Batizado com o sobrenome de um dos sócios, o quiosque pé na areia na altura do Posto 8 aproveita bem seu habitat. Em meio ao cenário, opções como o calamari, um sanduíche de lula crocante em molho de maracujá, aioli, alface e tomate no brioche tostadinho (R$ 43). *Av. Vieira Souto s/nº (Posto 8), Ipanema — 98444-6313.*

BOUTIQUE DO MAR. Era para ser uma peixaria, acabou virando boteco de petiscos marítimos. Inaugurado no início do ano, o simpático cantinho no Baixo Gávea já serve, em mesinhas na calçada, acepipes como manjubinha frita (R$ 25), croquete de mexilhão (R$ 24), casquinha de siri (R$ 16) e o clássico inglês fish and chips (R$ 49). As sugestões do chef Márcio Dantas podem variar — com sorte, é possível provar delícias como o curry de camarão e tamboril (R$ 68). *Praça Santos Dumont 6, Gávea.*

TIBA CONTAINER. Coxinha, hambúrguer, cachorro-quente, wrap — tudo de tilápia. Os peixes, criados soltos em tanques de água salgada em Mangaratiba, abastecem os petiscos e sanduíches do inventivo menu desse container na Barra, próximo ao condomínio Santa Mônica, criação do chef francês Damien Montecer (à frente também da cozinha do Bazzar à Vins). Comece pelo torresmo (R$ 26), bem crocante, feito com a pele defumada e frita. Os croquetes (R$ 14, a dupla) ganham recheio cremoso à base do peixe. Nos sandubas, o hot fish traz salsicha de tilápia com queijo derretido, molho rosé e cebola crocante (R$ 24). *Av. das Américas 7.360, Barra — 97609-0707.*

BAZZAR À VINS. Uma casa de vinhos e pequenos pratos. Assim é o novo Bazzar. Peixes e frutos do mar têm lugar cativo no menu do chef Damien Montecer, mas ganham outro patamar (inclusive de preço) nos fins de semana, quando chegam fresquinhos das Cagarras. O Bazzar ao Mar convida a um passeio marítimo, em composições de R$ 450 a R$ 900 com o que vem de melhor das redes e sugestões de harmonização que mudam a cada semana. Alguns itens podem ser pedidos à parte para aproveitar a experiência sem gastar tanto, como as ostras frescas de Santa Catarina (R$ 80, seis) ou as lascas de cavaquinha com limão (R$ 98), que casam com rótulos orgânicos e naturais, a exemplo do Muscadet Les Parcelles do Domaine Hautes-Noelles 2020 (R$ 71, a taça, ou R$ 301 a garrafa). *Rua Garcia d'Ávila 118, Ipanema — 99386-8785.*

POPE. Da mesma turma do Quartinho Bar e do Chanchada, a casa, que acaba de completar um ano em Ipanema, tem pegada ítalo-mediterrânea. O menu traz entradas como atum marinado em panacota de manga e manjericão com tuile de tinta de lula (R$ 42). Entre os principais, faz sucesso o polvo nero, grelhado na manteiga de tomilho com tagliatelle na tinta de lula e molho de prosecco com alho-poró e nirá (R$ 116). Dedicada à coquetelaria e aos amaros italianos, a carta assinada pelo sócio Jonas Aisengart tem pedidas a exemplo do Pope sour (R$ 38), mistura de bourbon, Amaretto, licor mandarino e sour mix. *Rua Joana Angélica 47, Ipanema.*

GIUSEPPE MAR. Um tanque com gelo no salão exibe pescados frescos, vendidos por quilo e preparados ao gosto do cliente. Opções como pargos, badejos, garoupas, vermelhos e robalos (R$ 180, cada) podem ser acompanhadas por arroz caldoso de azeitonas e rúcula (R$ 24) ou legumes orgânicos glaceados (R$ 25). Da cozinha saem ainda dicas inventivas como a coxinha de caranguejo (R$ 38, a dupla) e o espaguete com 13 ostras, cozidas com vinho branco, ervas e pimenta dedo-de-moça (R$ 128), além dos principais cortes de carne do Giuseppe Grill. *Village Mall. Av. das Américas 3.900, Barra — 3252-2588.*

Tragga del Mar. Na casa da Barra que está entre as novidades do grupo, ceviche de camarão e peixe branco com crocante de lulas

DIVULGAÇÃO/FELIPE AZEVEDO

SATYRICON. Clássico na seara marinha carioca desde 1985, o endereço acaba de ganhar um *oyster bar* (as ostras saem a R$ 63, meia dúzia, e R$ 113, a dúzia). O pequeno salão ao lado exibe agora um visual mais descontraído para abrigar o lugar, com menu exclusivo. Os plateaux mediterrâneos estão entre as sugestões: uma opção reúne ostras, ouriços ou vieiras e scampi ou meia lagosta (R$ 198). Outras pedidas são a pizza branca com carpaccio de atum, broto de coentro e wasabi (R$ 48) e o tartar de king crab, com abacate, ova de salmão e salsa trufada (R$ 182). *Rua Barão da Torre 192, Ipanema — 2521-0627.*

SPICY FISH. Sob o comando do chef Emerson Kim, o imponente negócio de cozinha asiática do grupo 14zero3 (de casas como Posì e Oia) tem novidades no cardápio: o hamachi kama. Trata-se do colar do olhete, iguaria rara de textura amanteigada e saborosa, que vem direto do Japão. Por aqui é preparado no forno a carvão com sal e pimenta e servido com yuzu soy, molho japonês à base de limão, e arroz frito (R$ 118). O cardápio traz receitas de influência asiática, a exemplo dos mexilhões assados com aioli de tobiko (ovas de peixe-voador), teriyaki e ponzu (R$ 32). *Rua Maria Quitéria 99, Ipanema — 3490-4335.*

NOVO BUFÊ LIVRE E OPÇÕES PARAENSES, NA PÁG. 86

O PEIXEIRO. Sucesso na Tijuca desde o fim do ano passado, o farto bufê livre de receitas do mar (R$ 69,90, durante a semana e R$ 89,90, aos sábados e domingos) chega até o fim do mês a uma unidade em Botafogo, na Rua Real Grandeza. Pelo valor fixo, é possível se esbaldar à vontade com moquecas, risotos, bobó de camarão, feijoada de frutos do mar, bacalhau gratinado, lula assada, entre outros. À mesa, são oferecidos petiscos como empada, pastel e camarão empanado com Catupiry. As sobremesas são vendidas por quilo. No primeiro andar, funciona a peixaria, a partir das 8h, com peixes e crustáceos frescos para levar. *Rua Mariz e Barros 1.086, Tijuca — 96701-1100.*

FOTOS DE DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Da Brambini. Cavaquinha grelhada com talharim ao alho e óleo

COZINHA DO MAR. No descolado Be+Co, em Botafogo, o novo ponto é a fusão do Cozinha e do Crudo, da chef Monique Gabiatti, em que frutos do mar estrelam sanduíches, lámens, tacos e preparos crus. O início pode ser com tartar de salmão com mousse de guacamole, salsa pico de gallo e nachos (R$ 55) ou tempurá de camarão thai, com molho agridoce picante, gergelim e amendoim (R$ 57). Entre os sandubas, o pulpo burger leva polvo grelhado, maionese de paio, burrata, rúcula, tomatinhos confit e cebola frita no brioche (R$ 59). *Rua da Matriz, 54, Botafogo — 97330-6969.*

SABORES DE GABRIELA. No reduto de cozinha baiana, a chef Ísis Rangel, por duas décadas à frente do saudoso Siri Mole, em Copacabana, apresenta receitas queridinhas do público, como bobó de camarão (R$ 92 ou R$ 167, para dois), servido com farofa de dendê e arroz. Raridade por essas bandas, o siri mole frito com alho crocante (R$ 122) coleciona fãs fiéis. Para abrir os trabalhos, caldinhos de peixe ou sururu (R$ 29). *Rua Maria Angélica 197, Jardim Botânico — 3796-0905.*

RANCHO PORTUGUÊS. Nesse legítimo lusitano, eleito o melhor do gênero na edição do Prêmio Rio Show de Gastronomia do ano passado, o cardápio marítimo vai além do clássico bacalhau, presente em 17 versões. Para compartilhar, o arroz de frutos do mar (R$ 369) chega à mesa em uma panela de cobre. Outra dica farta, o polvo à lagareiro (R$ 389) é fornido de brócolis, salsinha, alho, azeite e batatas ao murro. *Rua Maria Quitéria 136, Ipanema — 2287-0335.*

DA BRAMBINI. No charmoso e tradicional reduto italiano com três décadas de história no Leme, as massas artesanais ganham a companhia de saborosos frutos do mar em receitas de pegada mediterrânea. O penne com camarões e abobrinha (R$ 105) e a cavaquinha grelhada com talharim ao alho e óleo (R$ 166) estão entre as boas sugestões. *Av. Atlântica 514, Leme — 2275-4346.*

ENTRE AMIGOS. Comandado por dois ex-maîtres do extinto Antiquarius, o restaurante em Botafogo com filial na Barra reúne clássicos como arroz de tamboril com camarão (R$ 170). O bacalhau, claro, aparece em receitas tradicionais da Terrinha e outras nem tanto, a exemplo do estrogonofe (R$ 220), feito com lascas do pescado e cogumelos e servido com arroz e batata palha. Para fechar, doces típicos como encharcada de ovos (R$ 34). *Rua Paulo Barreto 64-A, Botafogo — 3435-9376. Casa Shopping: Av. Ayrton Senna, bloco N, lojas 106/107, Barra — 3030-7418.*

Rancho Português. Além de 17 versões de bacalhau, opções como arroz de frutos do mar

PROA. A cargo da chef Joana Carvalho (do Jöjo Café Bistrô), o bar no Baixo Gávea vai de petiscos e pratos abastecidos por pescados e crustáceos que chegam quase diariamente. Ali, entram dicas como minianéis de lula grelhados com cubo de bacon e milho verde (R$ 37) e pulpo à oliva, clássico peruano à base de finas fatias de polvo (R$ 53). Pedido mais robusto, o risotinho do "mar do dia" pode ser de camarão ao limone (R$ 71) ou cavaquinha (R$ 83). Drinques completam a viagem, a exemplo do que leva o nome da casa, gim tônica com redução de goiaba, gengibre e limão-siciliano (R$ 37). *Praça Santos Dumont, 120, Gávea — 3449-4450.*

GINGA. O quiosque de Raphael Vidal (Bafo da Prainha, Casa Porto) agora funciona 24 horas. Para petiscar, frango marítimo, apelido da sardinha frita (R$ 9), e cumbuquinha de polvo com paio (R$ 52). Um clássico da Casa Porto, a moela à milanesa ganha versão do mar: são os mexilhões empanados (R$ 79,80). Para bater um PF, há opções como gurjão de sobrecoxa (R$ 32,90), com arroz, pirão e farofa de dendê. Para beber, a mamata, famosa batida de maracujá com gengibre no copo americano (R$ 15). Até o fim do mês, Vidal abre no Largo da Prainha o Dois de Fevereiro, restaurante nordestino com foco na Bahia. *Av. Atlântica, Leme — 96482-1966.*

PESCADOS NA BRASA. O lugar é um caso à parte de peixes de água doce, protagonistas desta modesta e simpática embaixada paraense no Riachuelo, comandada pela cozinheira Adriana Veloso e seu marido, Júnior, responsável pelo braseiro. Carro-chefe, a costela de tambaqui (R$ 104,90), com pirão, baião e farofa, serve duas pessoas. Assim como a caldeirada paraense (R$ 144,90), feita com filhote, tucupi, jambu, camarão, ovos e pimentões. Para beliscar, dadinhos de pirarucu, empanados e fritos com tempero secreto (R$ 58). *Rua Vitor Meireles 92, Riachuelo — 2239-9540.*

Aventura de inspiração japonesa

Cardápios com sotaque nipônico variam do tradicional a invenções surpreendentes

DIVULGAÇÃO/CAIO VASQUEZ

Kinjo. Na sequência do ótimo Cantón, Marco Espinoza inclui, na nova empreitada, de tiraditos ao ramen

DIVULGAÇÃO

Manabu. O endereço que faz sucesso em Copacabana investe em criações contemporâneas

CAROL ZAPPA
Especial para O GLOBO

Os fãs de comida japonesa estão bem servidos no Rio. Tem opções para agradar desde os mais puristas, que encontram conforto em casas tradicionais sem malabarismos gastronômicos, aos moderninhos, que dispõem de combinações ousadas em destinos de pegada contemporânea ou fusão com outras cozinhas. Outra pedida é entregar-se aos omakases, espécie de menu-confiança oferecido em alguns dos melhores representantes da cidade. Preparem os hashis.

Tempos modernos

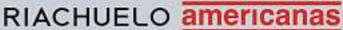
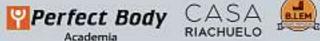
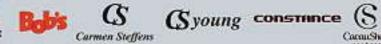
Para quem gosta de inovar, o **Manabu** (99422-1586), em Copacabana, no Posto 6, investe em criações contemporâneas. Na arejada varanda ou no salão decorado com uma tapeçaria do artista plástico Manabu Mabe, que batiza o local, a aventura pode começar com cubos de black cod na folha de arroz frita com molho sumissô (R$ 59). Na ala de sushis, há pedidas diferentes como foie gras com lichia ou lula trufada (R$ 45 cada dupla) e combinados como o para duas pessoas, com 30 peças, entrada e sobremesa (R$ 280).

Sofisticado endereço da família Nagayama no VillageMall, o **Naga** (99994-5649) preserva a tradição nipônica aliada a momentos de arrojo. À frente do sushibar, o itamae Raul Ono prepara, com precisão técnica, sushis de peixes que chegam diariamente. Para começar, o ussuzukuri de salmão (R$ 99) é servido com azeite de trufas, flor de sal e raspas de limão-siciliano. Ainda entre os sushis, destaque para as duplas de centolla (R$ 85) e dyo de salmão com ovo de codorna e salsa de trufa (R$ 34). Da cozinha saem pratos como o rossini de wagyu (R$ 153), com foie gras e teriyaki trufado, hana nirá e farofa de panko.

O **Gurumê**, fenômeno em Ipanema (3030-8235) e em três shoppings no Rio, tem ambiente clean e cardápio descontraído com pitadas modernas. Ali figuram novidades como o carpaccio de atum com pesto e burrata (R$ 75) e o ajimi guru (R$ 39), com três versões de tartare: peixe do dia com molho cítrico, mozzarella de búfala e caviar mujol; atum ao molho yukke; e salmão, ovo de codorna, shoyu e chili.

Deu liga

Quando imigrantes japoneses chegaram ao Peru, no início do século XX, passaram a incorporar ingredientes e elementos locais às técnicas milenares da Terra do Sol Nascente. Assim surgia a culinária nikkei, uma fusão das cozinhas dos dois países. Por aqui, o chef peruano Marco Espinoza (do Lima) já tinha experimentado o bem-sucedido intercâmbio do Cantón, de comida chifa (que combina sabores peruanos e chineses), em Copacabana. Agora abre, no mesmo bairro, o **Kinjo** (2143-5059), com opções que vão de ramen a ceviches e tiraditos como o tako olivo: finas fatias de polvo grelhado, tartar de azeitona, guacamole e furikake, um condimento de peixe seco (R$ 69). As duplas de sushi também reúnem os dois sotaques, a exemplo do andino, com atum, ají amarelo, pimenta japonesa e quinoa (R$ 26). Filho de peruano, o carioca Ivan Lee também trouxe um pouco da culinária nikkei para o **Chan Chan** (98121-7575), que ganha em breve um segundo ponto em Ipanema. A nova casa será ainda mais focada nesses pratos, que já podem ser degustados nos fins de semana na matriz. Por enquanto, para experimentar a mescla de estilos, texturas e sabores, peça o cuzco, sushi redondo de atum com maionese de wasabi e tare picante (R$ 26).

PARA ENTREGAR-SE AO CHEF, NA PÁGINA 90

Degustação às cegas

Esqueça o menu. Em tradução livre, omakase significa algo como "eu confio em você". A ideia é deixar a escolha nas mãos do chef para saborear opções sazonais e originais, preparadas com os ingredientes do dia. O **Haru** (2547-6867), despojada casa com mesinhas na calçada em Copacabana, tem um salão intimista para essa prática. No jantar, atende a 12 pessoas no balcão (sob reserva), em dois turnos.

— Nos inspiramos em técnicas e preparos da culinária japonesa tradicional, com peixes incríveis, shari *(arroz)* primoroso e combinações únicas — diz o proprietário Menandro Rodrigues.

O percurso de 21 peças (R$ 260) pode incluir itens como chawanmushi (um flan de ovos cozidos no vapor com camarão, shiitake e cebolinha), ostra no caldo dashi e sashimis de pescada perna de moça, atum bluefin e carapau. A carta de saquês também merece uma visita.

DIVULGAÇÃO/TOMÁS RANGEL

Naga. O restaurante inclui pratos como o rossini de wagyu, com foie gras e teriyaki trufado, hana nirá e farofa de panko

DIVULGAÇÃO/FILICO SOUZA

Shiso. O preparo na brasa pode fazer parte do omakase zen, o "menu-confiança" da elegante casa na Barra

No **Shiso** (3797-9523), elegante restaurante do hotel Grand Hyatt, na Barra, a pedida é pegar um lugar no balcão central e deixar o jantar nas mãos do chef Guilherme Campos. O omakase zen (R$ 350) reúne criações que fogem do óbvio e variam com os produtos do dia, em seis etapas (mas espere por surpresinhas no caminho). De conservas a uma seleção de sashimis de peixes locais, sushis e makimonos originais, receitas na brasa e sobremesa. À frente da **Casa Ueda** (96633-4907), no Recreio, o chef Eric Ueda também deixa a imaginação tomar conta no balcão, que acomoda até seis pessoas. Filho do saudoso Jacky Ueda, mestre dos grelhados no Azumi, ele vai criando o menu na hora, enquanto conversa com os clientes. O banquete pode ter entre oito e dez etapas e custa a partir de R$ 280, de acordo com os pratos servidos — que vão muito além do peixe cru e costumam incluir preparos na grelha japonesa. Há opção de harmonização com saquê, uísque e cerveja nipônicos.

Repaginado no ano passado, o antigo izakaya **San** (3094-5066), no Leblon, ganhou salão e cardápio mais sofisticados. Oferecido mensalmente, o omakase (R$ 320 a R$ 350) passeia por iguarias como bluefin, centolla e wagyu.

O balcão com poltronas de couro também é concorrido em noites de omakase no **Yüsha** (99740-1626), na Barra. Sob o olhar dos comensais, o chef prepara 14 combinações inéditas com insumos como vieiras, polvo espanhol, foie gras e ovas (R$ 196). No **Mitsubá** (vencedor do Prêmio Rio Show de Gastronomia 2022 de melhor japonês, *leia na pág. 34*), no Leblon (2264-1232), o mestre Eduardo Nakahara apresenta o Nakahara Dreams of Sushi (R$ 135), uma impecável seleção de cinco delicadas peças, como o gunkan de ova de truta e o sushi de vieira de Hokkaido. No mesmo bairro, o **Peixoto Sushi** (99839-3895) tem duas opções, o ryochi (R$ 114,90), com 20 peças, e o richi (R$ 199), com 38 peças especiais, que podem ser mais ousadas ou tradicionais, ao gosto do cliente.

Tradição é posto

Cream cheese, azeite trufado e outras invencionices populares no Brasil não têm muita vez em ícones da culinária japonesa na cidade, onde as receitas são passadas por gerações. Fundado por Isao Ohara e comandado por sua filha, Alissa, que preserva as tradições da cultura da família, o **Azumi** (2295-1098), em Copacabana, é porto seguro para a comunidade nipônica há mais de três décadas. O extenso cardápio traz receitas autênticas como nuta de atum com cebolinha escaldada e alga no molho de misso (R$ 50) e sukiyaki (R$ 92), espécie de fondue oriental com carne, vegetais e cogumelos. A história de outra casa japonesa tradicional da cidade data de 1972, quando o **Miako** (96895-1105) foi inaugurado no Centro pelos pais de Sany Mizuki, hoje à frente da casa em Botafogo. Os frequentadores vão atrás de receitas como donburimono de katsudon, tigelinha de arroz com molho adocicado e lombo de porco à milanesa (R$ 65). Um jeito de provar um pouquinho de tudo é o Japan Fest, com cinco itens no almoço (R$ 85) ou seis no jantar (R$ 105), à escolha do cliente. A lista inclui sushis e sashimis, yakissobas, gyozas, nirá e outras delícias típicas.

CLASSIFICADOS DO RIO

ANUNCIE 2534-4333
classificadosdorio.com.br

Sexta-Feira 12.08.2022

IMÓVEIS COMPRA E VENDA 1

ZONA CENTRO

Centro

Conjugados

CENTRO R$248.000 Apartamento conjugado 43m2. R.Leandro Martins 22/801. Direto proprietário. Financio parte. Tel:98606-0924. Samuel.

1 Quarto

2 Quartos

CENTRO R$400.000 Apartamento reformado, ótima planta, piso porcelanato, sala, 2 quartos, cozinha planejada. R.Inválidos próximo prédio Petrobras. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5994

CENTRO R$890.000 Localização cinematográfica Av.Beira Mar. Apartamento 95m2, reformado, salão, vista deslumbrante Baía Guanabara, 2 quartos, decorado. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5754

3 Quartos

CENTRO R$370.000 R.Carlos de Carvalho. Apartamento 96m2, reformado, salão, 3quartos, 1suíte, cozinha planejada, maravilhosa á.externa ideal p/pet. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5968

Gamboa

2 Quartos

ZONA SUL 1

Botafogo

2 Quartos

BOTAFOGO R$680.000 Juntinho metrô, amplo apartamento (80m2) prédio centro terreno, sala, 2qtos, banheiro, cozinha c/armários, á.serviço, dependências. Cj250 matriz@sergiocastro.com.br tels: 99179-5959 Scv11960

BOTAFOGO R$750.000 Aconchegante apartamento, claro, arejado, vista verde, sala, 2quartos c/armários, ampla cozinha, á.serviço, Dep.completas, 1vaga escritura. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv6005

1 ZONA SUL 1 BOTAFOGO

BOTAFOGO R$820.000 Hans Staden (68M2) Lindo! Sala Aconchegante, 2quartos, Cozinha Arejada, Dependência Completa, Pronto Morar, Documentação Ok. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3479

BOTAFOGO R$870.000 Marquês Olinda (87M2) Lindo Apartamento, Próximo Praia, Sala Ampla, 2quartos, Cozinha, Área, Dependência Completa, Aproveite! www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl2171

BOTAFOGO R$1.100.000 Prédio c/piscina, academia, espaço gourmet. 85m2, sala, varandão, piso porcelanato, 2quartos, 1suíte, cozinha planejada, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5983

BOTAFOGO R$1.300.000 Carlos Peixoto (90M2) Maravilhoso Apartamento, Varandão, Sala, 2quartos (SUÍTE) Banheiro, Cozinha, Área, Dependência Completa, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3478

BOTAFOGO R$1.390.000 Ministro Raul Fernandes (78M2) Lindo! Sala 2ambientes, 2quartos (SUÍTE) Cozinha, Despensa, Área, Serviço, Vaga, Aproveite! www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl1059

BOTAFOGO R$1.600.000 Vista Cristo, sala 2ambientes, varanda, 2quartos, 1suíte c/varanda, Copa-cozinha, á.serviço, 1vaga, infratotal, porteiro 24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11914

3 Quartos

BOTAFOGO R$1.080.000 Morada Sol Lazer, Completo, Excelente Apartamento, Vista Verde, Sala, 3quartos (Suíte) Cozinha, Área, Dep. Completa, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl3483

BOTAFOGO R$1.170.000 Localização nobre! R.Eduardo Guinle! Apartamento reformado, sala arejada, vista Pão Açúcar, 3quartos, 1suíte, cozinha, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5968

1 ZONA SUL 1 BOTAFOGO

BOTAFOGO R$1.300.000 Assunção (118M2) Lindo! Pronto Morar, Sala 2ambientes, Claro, Arejado, 3quartos (SUÍTE) Cozinha Ampla, Área, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3480

BOTAFOGO R$1.350.000 Sala 2ambientes, 2varandas, 3quartos, suíte, closet, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, 2vagas, infratotal, piscinas, sauna, academia, CJ.250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11897

BOTAFOGO R$1.370.000 Guilhermina Guinle (99M2) Oportunidade! Varanda, Sala, 3quartos (SUÍTE) Cozinha Ampla, Arejada, Área, 2vagas, Salão Festas. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl3482

BOTAFOGO R$1.716.000 Sorocaba (143M2) Maravilhoso! Salão 2ambientes, 3quartos Amplos (SUÍTE) Armários, Cozinha, Área Externa, Infraestrutura, Vaga, Aproveite! www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl3481

4 ou mais Quartos

Villa IPANEMA

BOTAFOGO Varandão, Ótima Vista, Salão, Original 04 Quartos, Suíte, Banheiro Social, Cozinha Super Planejada, 02 Garagens, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA859

Catete

2 Quartos

CATETE R$690.000 Bento Lisboa, excelente apartamento sala, varanda, 2quartos, armários, banheiro, cozinha, á.serviço, garagem escritura, portaria 24horas. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br tel:99179-5959 Scv11931

1 ZONA SUL 1 COSME VELHO

Cosme Velho

2 Quartos

C.VELHO R$695.000 Próx. Colégios S. Vicente/ Sion, sala, lavabo, 2quartos, armários, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, vaga escritura, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 scv11540

3 Quartos

C.VELHO R$1.100.000 Reformado, varanda interna, salão 2ambientes, original 3quartos, suíte, armários, closet, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, garagem. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11921

C.VELHO R$1.350.000 Solar Águas Férreas, reformado, salão 2ambientes, 2varandas, 3quartos, suíte, armários, cozinha, dependências, 2vagas escrituradas, infratotal. cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11165

4 ou mais Quartos

C.VELHO R$1.700.000 Vista fantástica, varandão, espaçoso, salão, Sl.jantar, lavabo, 4quartos, 2suítes, closet, Copa-cozinha, á.serviço, 2dependências, 3vagas, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11857

Flamengo

2 Quartos

1 ZONA SUL 1 FLAMENGO

FLAMENGO R$640.000 Raridade! Próx.Metrô, vasto comércio, indevassável, 2p/andar (100m2) salão, 2quartos c/armários, Jd.inverno, 2Banheiros, cozinha planejada, dependências. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11887

FLAMENGO R$650.000 Oportunidade! Apartamento 74m2, sala, 2quartos, cozinha, Dep.completas, 1vaga escritura. Ótima localização Próx.Metrô, supermercados, bancos, escola. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5826

FLAMENGO R$770.000 R. Marques Abrantes esquina Paissandu. Apartamento 78m2, sala, 2 quartos, 1suíte, cozinha planejeda, Dep.completas, 1vaga escritura. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5871

FLAMENGO R$800.000 Juntinho metrô, alto, vista livre, reformado, (93m2) sala, 2quartos, armários, closet, cozinha, á.serviço, dependências, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11709

3 Quartos

FLAMENGO R$850.000 Totalmente Reformado! 114m2, claro, arejado, piso porcelanato, sala, 3quartos c/armários, espaço home office, cozinha, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv6033

FLAMENGO R$1.250.000 Juntinho praia, vistão aterro, salão p/3ambientes, 3quartos, 2 (suítes) banheiro, Copa-cozinha, lavanderia, á.serviço, dependências, vaga escriturada. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br tels:2557-6868/97010-4794 Scv11622

FLAMENGO R$3.300.000 R. Barbosa vista encantadora, 453m2, living, Sl.estar, Sl.jantar, Jd.inverno, lavabo, 3quartos (Suíte) banheiro, Copa-cozinha, 2dependências 1vaga. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11959

FLAMENGO Vendo apartamento na Praia Flamengo com belíssima vista, 180m2, sala, 3 quartos, dependência de empregada, garagem. Tratar com proprietário Tel.: 97202-3131.

1 ZONA SUL 1 FLAMENGO

4 ou mais Quartos

FLAMENGO R$1.590.000 Maravilhoso 145m2, Próx.Metrô, praia, aterro, salão, lavabo, 4quartos (Suíte) banheiro, Copa-cozinha, dependências, vaga escriturada, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11794

FLAMENGO R$1.630.000 Tradicional Praia Flamengo, (204m2) reformado, 2salões, escritório, varanda gourmet, 2Banheiros, 4quartos, armários, Copa-cozinha, á.serviço, portaria24h. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br tels:2557-6868/97010-4794 Scv11834

Coberturas

FLAMENGO R$1.990.000 Excelente cobertura triplex, vistão, salão, 4quartos, 2suíte, 4banheiros, Copa-cozinha, vaga escriturada, infratotal (quadra, piscina) Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels: 2557-6868/97010-4794 Scv11818

FLAMENGO R$4.500.000 Praia Flamengo, fantástica cobertura, única, terraço c/ vista, piscina, (523m2) salões, lavabo, 4quartos, 2suítes, Copa-cozinha, 3dependências, 2vagas. Cj250 matriz@sergiocastro.com.br Tel: 99179-5959 Scvc5001

Glória

Conjugados

GLÓRIA R.do Russel. Lindo Studio, totalmente reformado, vista espetacular, cozinha, banheiro, tanque, arsplit, próximo metrô/ Santos Dumont. Isento IPTU. Tel.: 97531-7194.

Humaitá

2 Quartos

HUMAITÁ R$850.000 Localização excelente, frente, alto, vistão, excelente planta, salão, 2quartos, 2Banheiros, cozinha, á.serviço, dependências, vaga, Sl.festas, portaria24hs. casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11828

1 ZONA SUL 1 LARANJEIRAS

Laranjeiras

Conjugados

LARANJEIRAS R$230.000 Localização nobre, Próx.General Glicério, alto, vista livre, excelente conjugado, transformado sala, quarto, armários, cozinha americana. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels: 2557-6868/97010-4794 Scv11881

2 Quartos

LARANJEIRAS R$590.000 Apartamento aconchegante Próx.G. Glicério, rua arborizada, sala, 2quartos, armários, Copa-cozinha, banheiro, á.serviço, dependências, vaga escritura. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels: 2557-6868/970104794 Scv11833

LARANJEIRAS R$600.000 Juntinho Hebraica, Smartfit, reformado, sala, 2quartos (Suíte) armários, cozinha, á.serviço, possibilidade alugar vaga, portaria 24horas. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11896

LARANJEIRAS R$880.000 Excelente apartamento, sala, varanda, 2quartos, (Suíte) armários, banheiro, cozinha planejada, á.serviço, dependências, vaga escriturada, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11856

LARANJEIRAS R$900.000 Juntinho metrô, (80m2) espetacular reformado, Sl.jantar, 2quartos, armários, banheiro, cozinha montada, á.serviço, banheiro, portaria 24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11962

Villa IPANEMA

LARANJEIRAS Vista livre, indevassado, 70m2, 02 quartos, banheiro reformado, cozinha planejada, dependências, garagem, fila espera, 21-96448-2218, Email: villaipanemaimoveis@gmail.com. Site: www.villaipanemaimoveis.com.br

1 ZONA SUL 1 LARANJEIRAS

3 Quartos

LARANJEIRAS R$860.000 Localização privilegiada, excelente apto, 2p/andar, reformado, sala 2ambientes, 3quartos, porcelanato, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br tels:2557-6868/97010-4794 Scv11725

LARANJEIRAS R$1.150.000 Vista verde, salão, 3quartos (Suíte) armários, banheiro, cozinha, á.serviço, 2vagas, infratotal, playground, quadra, churrasqueira, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11865

LARANJEIRAS R$1.200.000 prox.Metrô, excelente (126m2) vista livre, sala 2ambientes, lavabo, 3quartos, banheiro, Copa-cozinha, á.serviço, dependências, garagem, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11955

LARANJEIRAS R$1.400.000 Impecável! (100m2) alto, sala 2ambientes, varandas, 3quartos, 1suíte, armários, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, 2vagas, infratotal. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11957

Villa IPANEMA

LARANJEIRAS Lindo, Reformado, Vista Livre, Original 03 Quartos, Lavabo, 02 Suítes, Copa-cozinha, Área, Dependências, 02 Garagens, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA1000

4 ou mais Quartos

LARANJEIRAS R$ 2.200.000 Excelente 217m2 rua tranquila, sala, Sl.jantar, original 5quartos, 2suítes, banheiros, cozinha, á.serviço, dependências, garagem condomínio. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11926

Casas e Terrenos

LARANJEIRAS R$1.190.000 Excelente investimento! Ótima localização, casa duplex, 2andares independentes, salões, 8dormitórios (4suítes) banheiros c/blindex cozinha, á.externa. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11694

1 ZONA SUL 1 DEMAIS BAIRROS

Demais bairros da Zona Sul 1

1 Quarto

STA TERESA R$250.000 R. Francisco Muratori. Aconchegante apartamento 31m2, claro, arejado, sala, vista indevassável, 1quarto, cozinha. Próximo R.Riachuelo. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5770

2 Quartos

STA TERESA R$390.000 Charmoso Apartamento 77m2, vista Baía Guanabara, sala, 2quartos, cozinha planejada, Dep.empregada. Próximo Largo Guimarães. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv6034

Casas e Terrenos

STA TERESA R$990.000 Majestosa casa triplex, 550m2, 6dormitórios, 2suítes, closet, cozinha, garagem p/4 carros, piscina, sauna, churrasqueira. cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11203

ZONA SUL 2

Copacabana

1 Quarto

COPACABANA R$430.000 Atenção Investidores! Posto6, sala quarto, (56m2) elétrica nova, armários, banheiro, cozinha, á.serviço, Dep.completa, vaga escriturada. Cj250 matriz@sergiocastro.com.br Tels:99179-5959 Scv11949

COPACABANA R$520.000 R.Raimundo Correa. Sala, quarto, deps.compls., 55m2., sol manhã, andar alto, silencioso/ vista verde, portaria 24h, sl.festas, churrasqueira, área lazer, bicicletario. Fotos Zap-1LID927. Tel.:99638-9732. Cr.34525.

COPACABANA R$655.000 Inhangá (55M2) Agradável (SUÍTE) Espaçosa Living, Comporta 2ambientes, Cozinha, Armários, Banheiro Apoio, Nada A Fazer. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl1061

1 ZONA SUL 2 COPACABANA

COPACABANA R$695.000 Conrado Niemeyer (41m2) Agradável (SUÍTE) Espaço-so Living, Aconchegante Cozinha, Grande Banheiro Social, Estilo Moderno, Reformado. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl1060

2 Quartos

COPACABANA R$600.000 Adibras Vende Sla. 2 quartos (c/ arms) . Coz. Banh.area c/ tqe. dep emp. 02 por andar. Rua Inhangá, em frente ao Metrô Arco Verde. Tel: 2533-6863. cj495

COPACABANA R$650.000 Apartamento 74m2., mobiliado, vista p/mata, sala, 2 suítes c/armários. Prédio c/ academia, piscina. Próximo praia. Tratar direto c/proprietário Tel.:99373-1910 Guilherme.

COPACABANA R$700.000 Apartamento 75m2, frontal salão, 2quartos c/armários Banheiro social c/blindex, ampla cozinha, área serviço Dep.revertida p/3ºquarto. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp2037

COPACABANA R$920.000 Toneleiro (78M2) 2 quartos, Sala Ampla, Cozinha Banheiro, Dependência Completa, Arejado, Vista Livre. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl2177

COPACABANA R$1.150.000 Aconchegante 140m2, ótima planta, vista mar, salão 3ambientes, 2quartos, 1suíte, cozinha, Dep.completas. Próx. praia, metrô. www.sergiocastro.com.br cj250 cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv6024

COPACABANA R$1.195.000 Gastão Bahiana Próximo Praia (91M2) Excelente Sala 2ambientes, 2 quartos (SUÍTE) Banheiro, Cozinha, Pronto Morar. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl2192

COPACABANA R$1.350.000 Excelente apartamento tipo casa reformado (107m2), á.externa, sala ampla, 2suítes, armários, banheiros, cozinha, lavanderia, dependencias. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11927

3 Quartos

COPACABANA R$780.000. Posto 2. R.Felipe Oliveira. Andar alto, 109m2, frente, 2 p/ andar, 3qtos (suíte), banh.social, deps.completas. Port. 24h. Necessita obras. Tel:(21) 98651-1953. Cr.41077.

COPACABANA R$805.000 Proximidade praia, sobreloja (120m2) reformadíssima, dividida 2aptos residenciais independentes, sala, 3qtos, suíte, 2Banheiros, Copa-cozinha, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11871

COPACABANA R$890.000 Posto 4, Próx.Metrô, sala, 3quartos, (116m2) armários, banheiro, cozinha planejada, á.serviço, dependências, vaga alugada, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11849

COPACABANA R$900.000 Inhanga (72M2) 3 quartos, Sala, Banheiro, Cozinha, Área Serviço, Ótima Infraestrutura www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3486

COPACABANA R$1.400.000 Atlântica, excelente oportunidade, (113m2) sala 2ambientes, 3quartos, (suite) armários, banheiro, cozinha planejada, á.serviço, dependências, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels.2557-6868/97010-4794 Scv11853

COPACABANA R$1.550.000 Próx.Praia, metrô, 1p/andar, rua arborizada, amplo 164m2, salão, 3quartos, banheiros, Copa-cozinha, á.serviço, dependências, vaga escriturada. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11944

COPACABANA R$ 1.630.000 Santa Clara, 117M2, Espetacular 3quartos (Suíte) Living Amplo, 2Banheiros, Cozinha Espaçosa, Área, Dependência Completa, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl2178

1 ZONA SUL 2 COPACABANA

COPACABANA R$1.650.000 Próx.Metrô, apartamento conservado, silencioso, Jd.inverno, salão, Sl.jantar, 3quartos, armários, 2Banheiros, cozinha, á.serviço, dependências, vaga escriturada. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scvc3007

COPACABANA R$ 1.700.000 Vista mar, salão 3ambientes, varanda, original 3quartos, (1suíte) transformado 2quartos, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, vaga escriturada. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11909

COPACABANA R$1.700.000 Quadríssima! Vista lateral mar, 1p/andar (244m2) 2salas, jardim inverno, lavabo, 3quartos, suíte, banheiro, cozinha, dependências, Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11791

COPACABANA R$1.735.000 Maravilhosos 179m2, vista praia, planta circular, salão ambientes, 3quartos, cozinha, á.serviço ajardinada, Dep.completas, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5892

COPACABANA R$2.150.000 Magníficos 200m2, vista praia, ótima planta, salão 3ambientes, 3 quartos, cozinha planejada, Dep.completas, 1vaga escritura. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5401

COPACABANA R$3.050.000 Posto 6, Próx.Metrô, 180m2, salão, Sl.jantar, 3quartos (Suíte) closet, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, 2vagas escrituradas. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11785

Villa IPANEMA

COPACABANA Posto 6, junto a 04 praias, Salão, 03 quartos, suíte, banheiro social, cozinha planejada, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, temos vídeo, Ref:Ipa881

COPACABANA 1.950.000- Atlântica, posto 4 , 3qtos. Garagem, varanda, decorado/reformado/mobiliado. Fino acabamento, 10ºandar, aceita imóvel parte pagamento. Escritura definitiva registrada. Exclusivamente Dr. Carvalho 99999-2902.

COPACABANA Av.Atlântica Posto 4, sala 2ambientes, 3qtos (suíte), cozinha, dependências completas, vaga condomínio, silencioso, alto, fundos. Tel:99957-1685\ 2227-1872 Daniel. Dispenso corretores.

4 ou mais Quartos

COPACABANA R$1.200.000 Posto6, 2ªquadra, 1p/andar, reformado, 2salas, 4quartos, 1suíte, banheiro, Copa-cozinha americana, armários, á.serviço, dependências, 1vaga. portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11432

COPACABANA R$1.600.000 Posto 6, alto, vista livre, (155m2) salão, 4quartos, armários, 2Banheiros, cozinha c/armários, banheiro serviço, playground. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11922

COPACABANA R$ 1.750.000 Posto4, vista praia, (200m2) salão, Sl. jantar, lavabo, 3quartos original 4quartos, 1suíte, 2Banheiros, Copa-cozinha, á.serviço, dependências. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scvc4006

COPACABANA R$3.800.000 Posto 4, 1p/andar, vistão, salões, varanda, original 4quartos, armários, 2Banheiros, cozinha, á.serviço, 2dependências, 1vaga, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels: 2557-6868/97010-4794 Scv11854

Gávea

2 Quartos

1 ZONA SUL 2 GÁVEA

3 Quartos

GÁVEA R$2.130.000 Artur Araripe (146M2) Amplo! Próximo Shopping, Salão, 3quartos (SUÍTE) Cozinha, Área, Dependência Completa, Vaga, Aproveite! www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3499

Villa IPANEMA

GÁVEA Sacada, Vista Dois Irmãos, 03 Quartos, Suíte, Banheiro Social, Cozinha E Área Integrdas, 02 Garagens Escrituradas, Excelente Infraestrutura, 21-96448-2218, Site: www.villaipanema.com.br, Ref: IPA837

Villa IPANEMA

GÁVEA 120M2, Varanda, Salão, 03 Quartos, Suíte, Banheiro Social, Cozinha, Área, Dependências, 02 Garagens, Excelente Infraestrutura, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br Ref:IPA5727

Ipanema

1 Quarto

IPANEMA R$680.000 Imperdível! Exclusividade! Sala-quarto, reformado, vista livre, andar alto, silencioso. Bem dividido, cozinha equipada. Porteira fechada. Excelente investimento. Oportunidade! IPV1052 www.ipanemaforrent.com.br, creci 5714 21-2267-3227/96997-2790/99173-9325

2 Quartos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 3205-9422 97048-1624

IPANEMA R$920.000 Oportunidade! Sala, 02quartos amplos, 70m2, cozinha, dependência completa, melhor localização, quadrilátero, coladinho Garcia, Portaria 24h. Condomínio barato! Imperdível!!! IPV2198 www.ipanemaforrent.com.br, creci 5714 21-2267-3227/96997-2790/99173-9325

IPANEMA R$1.080.000 Epitácio Pessoa, 71M2, Lindo 2quartos (Suíte) Escritório, Living 2ambientes, 2Banheiros Sociais, Cozinha, á.serviço, Documentação Ok. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl2189

IPANEMA R$1.130.000 Canning Próximo Praia, Sala 2 Ambientes, 2 quartos, Amplos Cozinha, Dependência Completa, Documentação Perfeita. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl2217

3 Quartos

IPANEMA R$1.590.000 Visconde Pirajá, Imperdível! Próximo Metrô General Osório, Reformado, Fundos, Silencioso, Vista Livre, Sala, 3quartos, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl3571

IPANEMA R$2.200.000 Lindo apartamento, altopadrão, 03quartos, 01suíte, hidromassagem, closet, reformadíssimo, fino acabamento, 117m2, cozinha americana, escritório reversível. 01vaga escritura. Colado VieiraSouto. www.ipanemaforrent.com.br, creci 5714 21-2267-3227/96997-2790/99173-9325

IPANEMA R$2.290.000 Nascimento Silva (119M2) Excelente Apartamento, Sala, 2Banheiros (SUÍTE) 3quartos, Melhor Quadrilátero Bairro, Vaga Escriturada, Dep.Completa. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3410

IPANEMA R$15.000.000 Vieira Souto, 264m2, frente mar, reformadíssimo, varandão cortina antirruído, salão 4ambientes, 3quartos, suíte master, Copa-cozinha, 2dependências, 3vagas, segurança24hs. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:97450-6655/2272-4400 Dir5576

4 ou mais Quartos

Villa IPANEMA

IPANEMA Vieira Souto, Frontal Mar , Cagarras, Varandão, Living 04 Ambientes, 04 Quartos, 02 Suítes, Dependências, 02 Garagens, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, 21-96448-2218, Ref:Ipa1114

Jardim Botânico

2 Quartos

1 ZONA SUL 2 LAGOA

Lagoa

2 Quartos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 3205-9422 97048-1624

Villa IPANEMA

LAGOA andar alto, reformado, vista lagoa, verde, varandão, 02 quartos, suíte, banheiro social, cozinha planejada, garagem, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:Ipa203.

Coberturas

LAGOA R$1.600.000 Cobertura duplex, vistão 1ºpiso: salão, varanda, 2dormitórios, banheiro, cozinha. 2ºPiso: Salão, á.serviço, prédio c/infra-total, vaga escriturada. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11824

Leblon

2 Quartos

Villa IPANEMA

LEBLON Todo Reformado, 100M2, Original 03 Quartos, Suíte, Banheiro Social, Garagem Escriturada, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA6824, avaliamos gratuitamente seu imóvel.

Villa IPANEMA

LEBLON Excelente Condomínio Clube, Varandão Panorâmico, 02 Quartos, Suíte, Banheiro Social, Amplas Copa-Cozinhas, Super Planejadas, Garagem, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA0957.

3 Quartos

LEBLON R$1.850.000 Rua Fadel Fadel, Maravilhoso, Andar Alto, Vista Magnífica Lagoa, Cristo Redentor, Sala 3quartos (2Suítes) Garagem. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3556

LEBLON R$3.700.000 General Venâncio Flores, Excelente Potencial, Amplo Salão, 3 quartos, Banheiro Social, Copa-cozinha, Área Externa, Vaga. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl3533

Villa IPANEMA

LEBLON 150m2, varandão, vista cristo, lavabo, 03 quartos, suíte, banheiro social, 03 garagens, excelente infraestrutura, site: www.villaipanemaimoveis.com.br, 21-96448-2218, Ref:IPA3747.

4 ou mais Quartos

LEBLON R$5.200.000 175m2, Borges de Medeiros, Quadra Praia Lindíssimo! Vistão Indevassável, Sol da manhã, 4quartos (1suíte) salão, lavabo, 2banhs., dependências, 2vagas.Tel.(21)97531-7194.

LEBLON R$5.650.000 João Lira (220M2) Salão, Varandão, 4quartos (2SUÍTES) Lavabo, Dependência, 1p/ Andar Reformado, Claro, Arejado, 3vagas. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 99601-4993/3205-9422 Scvl4287

Coberturas

Villa IPANEMA

LEBLON Cobertura Panorâmica, Vista Deslumbrante, Amplo Terraço, Salão 03 Ambientes, 03 Quartos Avarandados, 02 Suítes, Copa- Cozinhas Planejadas, 02 Garagens, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, 21-96448-2218, Ref:IPA273

Leme

1 Quarto

LEME R$620.000 Qda. praia, apartamento diferenciado, reformado, s.manhã, vista livre, varanda, sala, 1dormitório, armários, Coz. americana, banheiro c/blindex. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp1048

1 ZONA SUL 2 LEME

3 Quartos

LEME R$895.000 Próx.Praia, silencioso, excelente 107m2, sala 2ambientes, 3quartos c/armários, cozinha planejada, amplo banheiro, (possibilidade de suíte) Dep.completa. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp3053

Villa IPANEMA

LEME A 01 Quadra Da Praia, 90M2, Sala, 03 Quartos, 02 Banheiros, Cozinha, Área, Garagem Escriturada, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA1737

BARRA E ADJACÊNCIAS

Barra

2 Quartos

BARRA Vista total mar. R$895.000,00. Sala, 2qtos. (suíte), varandão, 2banhs., dep.empregada revertida p/closet, vga.escritura, c/infra-estrutura. R.Jorn. Henrique Cordeiro. Estudo permuta. Dir.proprietário Tel.:2491-1380/ 99617-0907.

4 ou mais Quartos

BARRA R$3.700.000 Avenida Lucio Costa (304M2) Varandão, Salão 2 Ambientes, 4quartos, 2suítes, Banheiro, Cozinha, Lavabo, 3vagas Escrituradas. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl4315

Villa IPANEMA

BARRA Ocean Front, Condomínio Resort, Frontal Praia, 04 Suítes, Varandão Panorâmico, 03 Garagens, Super Clube Privativo, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:IPA0954.

Coberturas

BARRA R$8.000.000 Arquiteto Affonso Reidy, Fantástica Cobertura Duplex (998M2) Área Total, Vista Mar, Pedra Gávea, 5quartos, 5vagas. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99601-4993/3205-9422 Scvl5094

Casas e Terrenos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 3205-9422 97048-1624

BARRA R$5.100.000 Decoradíssima casa, segurança24h, piscina, sauna, área gourmet, churrasqueira, adega, Copa-cozinha, 5suítes planejadas, 2depósitos, 2dependências, 4vagas, estuda imóvel parte pagamento www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5229

Recreio

Casas e Terrenos

Villa IPANEMA

RECREIO Oportunidade De Investimento, Grande Terreno Plano E Simétrico, (64 X 157) 10100M2, Junto Ao Shopping Recreio, Perfeito Para Empreendimentos Imobiliários, Residenciais, Comerciais, Fácil Acesso A Praias, Recreio, Macumba, Prainha, Grumari, 21-96448-2218, Ipa0964.

Vargem Grande

Casas e Terrenos

V.GRANDE 5Suítes, Espetacular Construção, Terreno 707m2, Piscina Privativa, Gramado, Melhor Condomínio Região, Segurança, Quadra Esportes, Financiamento Taxa Reduzida. Zap2427415818 Tel.:99974-9564 Creci-16496.

V.GRANDE, Rua Lagoa Bonita, condomínio fechado, 360mt2, 3 suítes com varandão, salão 3 ambientes, cozinha e sala de almoço, armários e closet, office, sótão, piscina, sauna, área gourmet, vaga para 3 carros R$ 850.000,00 Tratar 25334741/32680200/970184570

JACAREPAGUÁ

Pça.Seca

Conjugado

PÇA.SECA R$100.000 à vista. Rua Urucuia. Vendo 5 quitinetes +terreno podendo construir + quitinetes. Tratar Tels.:9-8536-9938/ 9-6627-6311.

TIJUCA E ADJACÊNCIAS

1 TIJUCA E ADJACÊNCIAS MARACANÃ

Maracanã

2 Quartos

MARACANÃ R$365.000 Próx.Metrô, excelente apartamento, reformado, claro, arejado, salão, 2quartos, armários embutidos, banheiro, cozinha, á.serviço, dependências, portaria24hs. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11780

Tijuca

2 Quartos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 2292-0080 98985-1470

TIJUCA R$235.000 Inacreditável! R.Pereira Nunes, frontal, s.manhã, sala, 2quartos, banheiro espaçoso c/Blindex, cozinha c/armários, área, vaga escritura. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp2083

3 Quartos

TIJUCA R$580.000 Salão, 3qtos, armários, dependências, vaga, vazio. Junto Faculdades Estácio/ UVA. R.Moraes Silva, 86/102. Proprietário Tel.:99984-1534.

TIJUCA R$730.000 Ótima localização R.São Francisco Xavier próximo Largo Segunda Feira. 108m2, frente, sala, 3quartos, cozinha, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5888

Villa IPANEMA

TIJUCA 135m2, Linda Vista, Salão, 03 Quartos, 02 Suítes, 04 Banheiros, Copa-cozinha, Super Planejadas, Área, Dependências, 02 Garagens Escrituradas, 21-96448-2218, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, Ref:PEPE002.

Coberturas

Villa IPANEMA

TIJUCA Cobertura, Reformada, Varandão, Salão, 03 Quartos, 02 Suítes, Terraço, Piscina, Sauna, Chuveirão, Churrasqueira, Garagem, Prédio Infraestruturado, Site: www.villaipanemaimoveis.com.br, 21-96448-2218, Ref:IPA0973.

Vila Isabel

2 Quartos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 2292-0080 98985-1470

V.ISABEL R$400.000 R.Visconde Santa Isabel. Maravilhosos 100m2, totalmente reformado, modernizado, armários planejados, sala, 2quartos, 1suíte, Dep.planejadas, 1vaga. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5988

4 ou mais Quartos

V.ISABEL R$680.000 Diferenciado, esquina 28setembro, 183m2, 2salões, 4quartos, 3banheiros, Copa-cozinha. Terraço, V.Livre, churrasqueira, possibilidade piscina, Dep. empregada, garagem. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 2292-0080/98985-1470 Scvp4022

Coberturas

V.ISABEL R$1.350.000 Excelente cobertura, 5minutos Shopping, vistão, salão, varanda, 3quartos (Suíte) banheiro, terraço c/piscina, churrasqueira, 2vagas escrituradas. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels: 2557-6868/97010-4794 Scv11945

ZONA NORTE 1

Engenho de Dentro

Casas e Terrenos

ENG.DENTRO R$700.000 M. Jerônimo, duplex reformada. 2salas, 5quartos, suíte, 3banheiros, 2closets, Copa-cozinha c/armários, quintal c/espaço gourmet, 2garagens. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp6063

1 ZONA NORTE 1 ENGENHO NOVO

Engenho Novo

Casas e Terrenos

ENG.NOVO R$400.000 B. B. Retiro, melhor trecho, Terreno 560m2, c/5casas, sala, 1dormitório+ pequena loja, alugados+ terreno p/construção estacionamento. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp6060

Méier

2 Quartos

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 2292-0080 98985-1470

3 Quartos

MÉIER R$340.000 Carolina Santos, proximidades D. Cruz, frente, salão, 3dormitórios, cozinha, á.serviço, Dep. empregada, garagem condomínio, Sl.festas, Sl.jogos. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp3031

Casas e Terrenos

MÉIER R$880.000 M. Couto, Cond.fechado, 250m2, varandão, 2salas, 5dormitórios, Copa-cozinha, (1suíte) 2Banheiros, blindex, hidromassagem, terração coberto, 3vagas. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp6064

Riachuelo

Casas e Terrenos

RIACHUELO R$410.000 Muito barato, atenção investidores! Próx.Estação, Terreno plano 528m2, murado, c/pequena construção, várias finalidades documentação ok. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 2292-0080/98985-1470 Scvp8006

ZONA NORTE 2

São Cristóvão

2 Quartos

NITERÓI

Icaraí

3 Quartos

Villa IPANEMA

ICARAÍ , Ingá, Santa Rosa, Clientes do Rio de Janeiro, procuram imóveis em Niterói, compra, permuta e aluguel, 21-96448-2218, Email: villaipanemaimoveis@gmail.com.

LITORAL NORTE

Araruama

Casas e Terrenos

ARARUAMA R$1.800.000 Excelente propriedade Condomínio! salão, 6qtos. (4stes.), qd.futebol, piscina, anexo c/3qtos., terreno 5.200m2, frente praia, garagem p/embarcação. www.pinguimimoveis.com Código: 910. Tel.:(21)97005-9831.

SERRAS

Teresópolis

3 Quartos

Villa IPANEMA

TERESÓPOLIS clientes do Rio de Janeiro, procuram imóveis em Teresópolis, para compra, permuta ou aluguel, site: www.villaipanemaimoveis.com.br, 21-96448-2218, E-mail: villaipanemaimóveis@gmail.com.

IMÓVEIS COMERCIAIS

1 IMÓVEIS COMERCIAIS BARRA

Imóveis Comerciais Barra

Lojas

BARRA R$3.200.000 Atenção Investidores! Lojão (320m2) Estado excepcional, Estruturada p/laboratório, Avenida Américas, 6 vagas, Pronta p/uso, Possibilidade locação. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tels:99628-3401/97450-6655

BARRA Atenção Investidores! Investimentos garantidos (BTS) Contratos locação c/grandes empresas. Remuneração a partir R$ 20.000,00. Hospitais, Escolas, rede Lojas como inquilinos. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

FREGUESIA R$295.000 Av. Geremário Dantas. Loja alugada. Próxima ao Largo. Contrato novo, Segmento locatário: Farmácia, Boa rentabilidade, s/igual, Oportunidade! Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel: 99628-3401

Salas e Andares

BARRA R$350.000 Space Center, melhor local da Barra, Km-2, Av.das Américas nº1.155. Vendo ampla sala, 49m2., andar alto, vista panorâmica, garagem. Frente Downtown/ Cittá América. Estudo proposta. Tels: 99617-9001/ 2236-2846.

Áreas Comerciais

BARRA R$9.000.000 Armando Lombardi Nobre. Terreno comercial 660m2 (22m frente) Localização excepcional (100m do metrô) Atualmente funciona estacionamento. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

Casas

FREGUESIA R$1.400.000 Joaquim Pinheiro, Casa Comercial, Terreno: 708m2 (12m frente) Área construída: 458m2, Localização excepcional. Ideal p/clínicas, creches. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

Imóveis Comerciais Zona Centro

Lojas

CENTRO R$470.000 Proximidades Pça.C. Vermelha, excelente Lojão 240m2, c/ jirau p/escritório, mesas/ cadeiras, banheiro, ampla área livre fundos www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels: 2292-0080/98985-1470 Scvp7127

CENTRO R$850.000 Lojão 360m2, 3pavimentos c/ 120m2 cada, ideal restaurantes, também outras finalidades, 3salões, 2mezaninos, 2Banheiros, cozinha, despensa. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp7113

CENTRO R$5.600.000 7 Setembro. Lojão c/1.400m2 (3 pisos) Trecho revitalizado (VLT) Ideal p/qualquer atividade varejo. Excelente estado, s/igual. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tels: 99628-3401/97450-6655

Leonel CONSÓRCIOS

CENTRO CONSÓRCIO Atenção! Compramos/ vendemos/ trocamos, contemplados/ não, mesmo atrasado/cancelado. Cobrimos ofertas. Autos/Utilitários/ Imóveis/Capital de giro...Melhores preços, vários planos. Leonel Consórcios 40anos!!! E-mail: leonelconsorcios@hotmail.com Tel.: (0xx21)99695-1897(whatsApp)/ (0xx21) 97012-3333 (whatsApp)/ (0xx21) 96423-1303 (whatsApp). www.leonelconsorcios.com.br

Salas e Andares

CENTRO R$80.000 Sala c/ 34m2., andar baixo, reformada. Boa p/consultório. Excelente localização! Av. Presidente Vargas, esquina R.Uruguaiana, lado metrô. Tratar Tel.:(21)99346-4966.

CENTRO R$90.000 R.Senador Dantas próximo metrô Carioca. 33m2, clara, arejada, vista livre, bem conservada. Prédio alto nível. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv6039

CENTRO R$110.000 Magnífica 53m2, reformada mobiliada c/móveis planejados, vista livre, composta recepção, 2salões, banheiro, Copa. Pça. Olavo Bilac. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv6027

1 IMÓVEIS COMERCIAIS ZONA CENTRO

CENTRO R$180.000 Av.Alm. Barroso próximo Estação Carioca. Prédio portaria c/catraca. 54m2, piso frio, ótimo estado, vista livre. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5980

CENTRO R$198.000 Oportunidade! Ed. De Paoli prédio de excelência. 65m2 reformada, clara, arejada, composta: salas, 2Banheiros, copa. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv5774

CENTRO R$230.000 Sala 33m2 c/vaga escritura, montada p/consultório dentário, c/equipamentos, materiais odontológicos. Excelente localização próximo Metrô Carioca. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv6022

CENTRO R$300.000 Cinelândia, A. Alvim, grupo salas 114m2, reformadas, recepção, salão+ 4 salas, 3banheiros, Copa-cozinha, nada fazer. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:98985-1470/2292-0080 Scvp7118

CENTRO R$900.000 Andar/ inteiro, Próx.Casa Moeda, 10 salas+ copa, sala ar condicionado, janelas em Blindex. Elevador privativo. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11950

CENTRO R$4.500.000 Andar 562m2 Rua Assembleia, Portaria c/Vigilância, Catracas, Elevadores Modernos, Fachada Vidros Fumê Próx.Dois Prédios Garagem. Tel:99969-4806 Wilton Cj250 Id8598

Prédios Comerciais

CENTRO R$1.500.000 Lapa R.Riachuelo, prédio 1.550m2, loja+ 4pavimentos, terraço c/vista p/Centro, parte Sta.Teresa, Loja. c/350m2, andares 300m2 cada. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scv2102m

CENTRO R$5.500.000 Rua Do Mercado (775m2) prédio 5 pavimentos, com elevador onde funcionou restaurante. Estrutura pronta. Wilton Tel: 99969-4806 Id8595

GAMBOA R$400.000 Prédio c/2pavimentos. Térreo lojão vão Livre, 1banheiro. 2ºpavimento, parte V.Livre, escritórios, 1banheiro, copa, área c/ tanque. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:98985-1470/2292-0080 Scvp7139

GAMBOA R$1.200.000 Pça. Harmonia, P. Maravilha, 2prédios reformados. Interligados 660m2, diversos ambientes salas, vão livre, Copa-cozinha, 4banheiros, terraço. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:98985-1470/2292-0080 Scvp7089

Galpões

CAJÚ R$365.000 Excelente galpão 488m2, locado c/ contrato novo, retorno 1.2%. Localização estratégica, R. Carlos Seidi, fácil acesso Av.Brasil. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5837

Imóveis Comerciais Zona Sul

Lojas

IPANEMA R$650.000 Excelente investimento! Loja 50m2 c/mezanino maravilhosa. Localização excelente R. Vinicius de Moraes esquina Visconde Pirajá. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv6026

1 IMÓVEIS COMERCIAIS ZONA SUL

IPANEMA Atenção Investidores! Lojas, Prédios, Galpões, Terrenos. Bem alugados nas melhores regiões da cidade. Renda até 10%ano. Investimentos a partir R$1.000.000,00. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel: 99628-3401

URCA R$1.000.000 Loja sem condomínio, Marechal Cantuária, 72m2, gradil de proteção, grande movimento de veículos. Informações Sr. Wilton Tels:99969-4806/2272-4422 Cj250 Dir5962

Salas e Andares

CATETE R$980.000 Andar 246m2, vão livre, ideal academias, escolas dança, outras atividades, 2Banheiros, (masculino/ feminino) cozinha, recepção. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp7143

COPACABANA R$195.000 Oportunidade! R.Barata Ribeiro esquina Siqueira Campos. 34m2, vista cristo, ótimo estado. Prédio excelente elevadores modernos. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels: 99852-7726/2272-4400 Scv6036

Casas

IPANEMA R$7.490.000 Casa comercial Alugada (300m2) Contrato novo, Inquilino Aaa. Garantia: seguro fiança, Segmento locatário: alimentação, Aluguel: R$41.000. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tels:99628-3401/97450-6655

1 IMÓVEIS COMERCIAIS ZONA NORTE

Imóveis Comerciais na Zona Norte

Lojas

BENFICA R$630.000 Cadeg 3 lojas interligadas tt.168m2 área estoque, mobiliada c/ móveis escritório, ar condicionado, mezanino. Documentação perfeita. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:98985-1470/2292-0080 Scvp7141

MÉIER R$2.420.000 Atenção Investidores! Lojão alugado (456m2) Locatário: Empresa Líder Varejo. Contrato: 10 anos (aditivo recente) Aluguel: R$16.771. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

Salas e Andares

TIJUCA R$250.000 Preço inacreditável. Sala 53m2, 5vagas escriturada, excelente estado. Localização maravilhosa. R.Haddock Lobo junto Club Municipal. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5977

TIJUCA R$380.000 Localização Comercial nobre. R. Conde Bonfim em frente Praça Saens Pena. 52m2, recepção, 2consultórios dentários. www.sergiocastro.com.br cj250 Tels:99852-7726/2272-4400 Scv5507

Prédios Comerciais

MADUREIRA R$1.100.000 Att. investidores! Esquina Carvalho Souza, prédio 364m2, 4pavimentos, térreo c/loja vazia+ 3pavimentos c/várias salas, banheiros. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:98985-1470/2292-0080 Scvp7136

PIEDADE R$500.000 Clarimundo de Mello. Prédio Uniempresarial. Diversas salas. Área de recreação, Frente 30m, Ideal p/escolas, clínicas populares. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

Galpões

BONSUCESSO R$700.000 Av. Democráticos Próx.Estação, acesso principais vias, Galpão 520m2, c/loja 40m2 p/rua. Vão livre c/divisórias, escritórios, 2Banheiros, garagens. www.sergiocastro.com.br Cj250 Tels:2292-0080/98985-1470 Scvp7039

AVALIAMOS SEU IMÓVEL! SergioCastro 2272-4400 99852-7726

Áreas Comerciais

TIJUCA R$2.200.000 Vendo estacionamento c/37vagas escrituradas, capacidade p/ 50carros, 3pisos prédio residencial C. Bonfim, incluindo apto de 2quartos. Cj250 casadelaranjeiras@sergiocastro.com.br Tels:2557-6868/97010-4794 Scv11953

Imóveis Comerciais Outras Localidades

Lojas

ANGRA R$4.700.000 Atenção Investidores! Lojão alugado (657m2) Aluguel: R$ 34.396, Locatário: Varejista grande porte (S/ A) No local há 20 anos. Rentabilidade: 9,1%a.a. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

BELFORD Roxo R$ 3.400.000 Atenção Investidores. Lojão alugado (625 m2) Av.Principal. Locatário: órgão público federal. Aluguel: R$24.165. Investimento s/risco. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel:99628-3401

CABO Frio R$6.500.000 Atenção Investidores! Lojão (340m2) alugado. Aluguel: R$35.710 Locatário: Banco oficial. Localização excepcional. s/igual, negócio s/ risco. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tels:99628-3401/97450-6655

Fale Conosco

Classifone: 2534-4333

20 palavras (corpo claro)

R$ 79,00	R$ 102,00
Dia Útil* por publicação	Domingo*

20 palavras (corpo negrito)

R$ 98,00	R$ 126,00
Dia Útil* por publicação	Domingo*

*Preços para pagamento em cartão de crédito ou à vista

Horários de Atendimento:

Classifone

De segunda a sexta: das 8h às 20h.

www.classificadosdorio.com.br

- **Para informações sobre outros tamanhos, modelos, forma de pagamento e preços consulte o classifone ou nossa loja. Preços válidos a partir de 01 de novembro de 2012.**
- **Para conhecer a política de publicação de anúncios, favor consultar www.infoglobo.com.br**

Horários de Fechamento:

Prazos para publicação na edição do dia seguinte.

Seção	Classifone e Loja
Casa & Você	até 13h
Empregos e Negócios	até 13h
Veículos	até 14:30h
Imóveis	até 15h

Para anúncios nas edições de domingo e segunda, o prazo é sexta-feira, até as 20h.

Orientação aos leitores

O jornal O Globo não se responsabiliza pela procedência, veracidade dos anúncios veiculados, tampouco pelo cumprimento dos requisitos legais porventura exigidos no conteúdo dos mesmos, sequer por eventuais prejuízos deles decorrentes. O conteúdo dos anúncios é de inteira responsabilidade do anunciante. Pessoas físicas e jurídicas de má-fé podem utilizar um veículo de comunicação para fraudar e ludibriar os leitores, ou induzi-los em erro. A fim de evitar prejuízos, recomendamos:

- Antes de solicitar um empréstimo ou efetuar uma transação comercial, verifique a idoneidade de quem está negociando, pedindo documentos que identifiquem o fornecedor.
- Procure documentar a transação comercial, através de contrato com firma reconhecida.
- No contrato devem conter a taxa de juros e a forma de pagamento.
- Procure fazer qualquer tipo de transação comercial apenas pessoalmente.
- Forneça seus dados pessoais, por fax e/ou telefone, apenas para empresas sabidamente idôneas.
- Evite receber documentos via fax.
- Não adiante nenhum valor (Ex. depósito em conta corrente, vales-postais etc.)

O GLOBO

IMÓVEIS ALUGUEL 2

ZONA CENTRO

Centro

1 Quarto

ZONA SUL 2

Copacabana

3 Quartos

COPACABANA R$3.400 Totalmente Mobiliado! Junto À Praia, Rua Miguel Lemos, Cercada Todo Tipo De Comércio Próx.Metrô, Wc. serviço. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3725

COPACABANA R$6.000 Posto 6, 140m2, Sala 2 Ambientes, Varanda 3quartos (2 Suítes) Área Lazer, Academia, Sauna Dep.EMPREGADA, 2vagas Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3637

COPACABANA R$7.000 Andar Exclusivo, Mobiliado, super luxo, 390m2, Amplo Living, 3ambientes, 3 Suítes, Copa-cozinha, 3 vagas Garagem, Dep.Empregada. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:3639

Ipanema

1 Quarto

IPANEMA R$3.450 Mobiliado Excelente Estado, Sala, Suíte, Escritório, Cozinha Planejada, Ar Condicionado, Barão Da Torre, Próx.Praça Gen. Osório Tel:2272-4422 Cj250 Ref:4089

JACAREPAGUÁ

Freguesia

1 Quarto

FREGUESIA R$1.000 +condomínio R$490. Apartamento sala, 1quarto c/ar-condicionado. Prédio c/elevador. Estr.do Gabinal, 1.350/403. Direto c/ proprietário Tel.:98016-4141.

Taquara

Casas e Terrenos

TAQUARA Casa 4 quartos (sendo 3stes). Estrada da Boiuna,1.133 Casa 53. Valor a combinar. Direto c/proprietário Tel.:98016-4141.

TIJUCA E ADJACÊNCIAS

Tijuca

1 Quarto

TIJUCA R$1.200 +taxas. Apartamento quarto, sala, cozinha, banheiro, área interna, vaga garagem p/1 carro. Próximo metrô Afonso Pena. Tel:2260-4932/ 99985-9583.

2 Quartos

TIJUCA Aluga-se apto R.Deputado Soares Filho, próximo Saens Pena/ Colégio Militar, sala c/varanda, 2qtos (1ste), dependência, garagem, câmeras segurança. Contato Tel.:(21)3796-3048.

Casas e Terrenos

TIJUCA R$1.900 Casa De Vila, Ótimo Estado, Junto A Diversas Faculdades, Rua Ibituruna, Sala, 2quartos, Depósito, Área Serviço. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:4103

ZONA NORTE 1

Méier

2 Quartos

MÉIER R$1.400 Dispomos de 3 Apartamentos! 2 Quartos, Com Garagem, No Mesmo Prédio, Rua Coração De Maria. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3987/ 3899/3902

IMÓVEIS COMERCIAIS

Imóveis Comerciais Barra

Lojas

BARRA R$22.000 Américas. Lojão (320m2) Estruturada p/laboratórios, clínica médica, 6vagas, Estudamos carência e aluguel progressivo. Centro comercial revitalizado. Cj250 www.sergiocastro.com.br Tel: 99628-3401

Salas e Andares

BARRA R$4.100 Cobertura Em Frente Ao Brt, Prédio 3 Pavimentos, Com Lojas No Térreo. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3913

Imóveis Comerciais Zona Centro

Lojas

CENTRO R$3.200 Lojão, 145m2, Reformada, Ar Central, Junto à Faculdade de Direito, Possibilidade De Mezanino, Sem Condomínio. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3827

CENTRO R$6.000 Excelente Loja! Rua Buenos Aires, Piso Cerâmico, Mezanino, Piso Em Tábuas Corridas, Próximo Metrô Uruguaiana. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3855

CENTRO R$9.000 Lojão 3 Pavimentos, Excelente Estado! Porta Blindex, Rua Da Carioca, Estudo Modernissimo Para Revitalização Da Área 460m2. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3664

CENTRO R$9.500 Lojão 695m2 Com 3 Pavimentos Amplos, No Shopping De Materiais De Construção, Na Rua Frei Caneca. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:3939

CENTRO R$9.500 Loja/ Subsolo 90m2, Luxo, Blindex, Ar Condicionado, Rio Branco, Junto Museu Do Amanhã/ Praça Mauá. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3891

CENTRO R$18.000 Lojão com 2 Pavimentos 747m2, Shopping Da Construção, Ampla Frente, Piso Porcelanato, Pronta Para Uso Imediato. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:4072

CENTRO R$22.000 Restaurante Tradicionalíssimo! Luxo Montado Para Funcionamento Imediato, 800m2, Excelente Localização, Próximo A Praça Mauá Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3831

CENTRO R$28.000 Loja/ Sobreloja/ Subsolo 885m2, Praça Xv, Ótimo Estado Para Uso Imediato, Aparelhos De Ar Condicionados Novos. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3982

Salas e Andares

CENTRO R$20 p/m2, Salas e Andares, Prédio c/Total Segurança, Administrado Pelo Clube De Engenharia, Av. Rio Branco. Tels:2272-4422/99645-6420 Cj250 Ref:4009

CENTRO R$500 Sala, Avenida Presidente Vargas, Próximo Rua Uruguaiana, Local Movimentadíssimo Comércio, Metrô, Vlt, Diversas Conduções Variadas Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3900

CENTRO R$800 Duas Salas Interligadas, 90m2, Edifício Odeon Cinelândia, Portaria Com Catracas De Segurança, Metrô/ Vlt Na Porta. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:4082

CENTRO R$1.100 Sala 29m2, Avenida Rio Branco, Andar Alto, Acesso Restrito, Próximo Praça Mauá, Ar Condicionado, Armários. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3977

CENTRO R$1.800 Hall, 3 Salas, Banheiro, 2 Copas Divisórias Drywall, Ar Condicionado, Shopping Esquina De Uruguaiana Com Ouvidor. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:4075

CENTRO R$1.900 Sala Com Garagem, Rua Da Ajuda, Vista Para Largo Da Carioca, Junto Ao Metrô, Portaria Luxo. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3717

CENTRO R$2.700 94m2, Salões, Lindamente Reformados, Sem Uso, Trav. Ouvidor, Junto Av.RIO Branco, 2Banheiros, 5 Aparelhos Ar Split. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3716

CENTRO R$2.765 Sala 70m2, Rua Candelária, Próximo Praça Mauá, Ar Condicionados, 1 Vaga Garagem No Condomínio. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3976

CENTRO R$3.300 Conjunto 6 Salas, Av.RIO Branco, Cinelândia, Excelente Vista Para Aterro, 220m2, Portaria c/SEGURANÇAS, Junto Metrô. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3926

CENTRO R$6.000 Dois Lindos Conjuntos 150m2 Cada. Alugamos Juntos Ou Separados Prédio Moderno, Esquina De Sete De Setembro. Tel:2272-4422 Cj250 REF:4098/4099

CENTRO R$6.500 Andar 258m2, Rua São Bento, Próximo À Praça Mauá E Porto Maravilha, Comércio E Condução Farta. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3901

CENTRO R$7.200 Andar 480m2, Próprio Para Cursos, Av.GRAÇA Aranha, Sub- Dividido (9 Salas, 5 Banheiros) Ar Condicionado, Garagem. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:4069

CENTRO R$8.000 Andar 650m2, Rua Alfandega, Próximo Metrô Uruguaiana, Salão, 14 Salas, 12 Banheiros, 2pontos, Estoque, Ar Condicionados. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3970

CENTRO R$9.000 403m2, Av. RIO Branco Junto Sete Setembro, Andar Exclusivo, 2 Salões, 11 Salas, Ar Central, 4banheiros, Segurança. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:3711

CENTRO R$15.000 Lindo Andar 460m2, AV.RIO Branco Próximo À Presidente Vargas, Total Segurança, Salão, 8 Amplas Salas. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3722

CENTRO R.Santa Luzia-Andar Corrido (540/270m2), Vista Aterro, Aeroporto, Junto Metro, Ar Central, Vagas, SEM FIADOR, Direto Proprietário. ZAP2427401204 Tel.: 98755-1964 Creci-16496.

Prédios Comerciais

CENTRO R$28.000 Prédio 5 Andares, 544m2, Rua Do Mercado, Loja 120m2, 3 Andares, Terraço Junto À Praça Xv. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3983

Galpões

Imóveis Comercias Zona Sul

Lojas

BOTAFOGO R$35.000 Lojão Esquina Passagem Obrigatória De Grande Quantidade De Veículos, 300m2, Portas Vazadas, c/TOTAL Visibilidade p/INTERIOR Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 3823

CATETE R$18.000 Alugo/ Vendo. Rua do Catete, 214 fundos, Loja E, 3 pavimentos, 424m2. Ex-academia. S/condomínio. Direto c/proprietário Tels.:2557-1507/ 99251-1794 (WhatsApp).

COPACABANA R$100.000 Lojão De Esquina N.S.Copacabana, Excelente Ponto Comercial, 451m2, Com Sobreloja, Subsolo 40m De Extensão. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3824

GÁVEA Excelente ponto. Loja Shopping da Gávea, pronta para restaurante, 1º piso. R$15.000,00 Direto com proprietário. Tel:(21) 99871-0283.

IPANEMA R$1.300 Loja 30m2, Visconde De Pirajá, Edifício Comercial, Bem Conservado, Próximo Ao Metrô General Osorio. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:3838

Salas e Andares

BOTAFOGO ANDARES de 300m2, Praia De Botafogo, Prédio Moderno Com Direito, A 5 Vagas Na Garagem. Tel: 2272-4422 Cj250 REF:3629/ 30/ 31/32

COPACABANA R$550 Sala 27m2 Av. N. S. Copacabana, Junto à Xavier Silveira, Vasto Comércio No Local, Próx.Metrô Cantagalo. Tels:2272-4422 Cj250 Ref: 3790

COPACABANA R$3.000 188m2 De Frente Recepção, 6 Salas, 2 Varandas, Copa, 3banheiros, Estoque Prédio Tradicional R.BARÃO Ipanema Tels:2272-4422 Cj250 Ref: 3762

COPACABANA Aluga-se 4 salas comerciais juntas, Av. Nsª.Copacabana. Área 107m2, vg.garagem. Preferencialmente p/clínicas médica, medicina ocupacional/ popular. Aceitamos sujestões/ parcerias. Contato Tel.:99987-4879.

GLÓRIA R$10.000 Cada Dois Andares, Decorados, Excelente Vista Para Aterro Do Flamengo, Ar Central, 6 Vagas Garagem. Tel: 2272-4422 Cj250 REF:3840/ 3841

LARANJEIRAS R$4.500 Consultório Dentário, Modernissimo totalmente montado com ar refrigerado, próximo Largo Do Machado (sem condomínio) com garagem. Tel:2272-4422 Ref:3958

Casas

COPACABANA R$20.000 Casarão Com 3 Pavimentos, No Leme Junto À Praia, aproximadamente 300m2, Para Qualquer Ramo De Negócios. Tel:2272-4422 Cj250 Ref:3634

Imóveis Comerciais na Zona Norte

Salas e Andares

CENTRO R$800 Conjunto Recepção, Duas Salas Interligadas, Excelente Estado, Rua México, Próximo Metrô Cinelândia, Prédio Total Segurança, Catracas. Tel:2272-4422 Cj250 Ref: 4004

Prédios Comerciais

Galpões

B.RIBEIRO Rua Pedro Teles Barreto, Galpão Comercial 700mt2, 3 salas, ar, 5 vagas, churrasqueira, terração, etc. alugo R$8.000,00 visitas a combinar 25334741 / 970184570

CAJÚ R$35.000 Amplo Galpão 4.000m2 Com 60m De Frente Na Avenida Brasil, Grande Espaço Para Manobra De Caminhões. Tel: 2272-4422 Cj250 Ref:3620

EMPREGOS & NEGÓCIOS 3

Aviso

De acordo com o art. 5º da CR/88 c/c art 373-A da CLT, não é permitido do anúncio de emprego no qual haja referência quanto ao sexo, idade, cor ou situação familiar, ou qualquer palavra que possa ser interpretada como fator discriminatório, salvo quando a natureza da atividade assim o exigir.

Empregos

Empregos

ASSISTENTE Contábil. Escritório contábil no Recreio admite c/experiência em classificação, análise, balancete, balanço, SPED, ECD e ECF. CV c/pretensão salarial p/e-mail: seixas@terra.com.br

SERRALHEIRO. Precisa com experiência. Comparecer Rua Prefeito Olímpio de Melo, 2055 (Benfica).

Negócios

Colégios e Cursos

CURSO Massagem Relaxante. Aula presencial +certificado R$299,00. Seja um profissional de sucesso! Spa Maria Bonita. Ipanema. Whatsapp:97203-0475. Cleuza Pedro.

Estabelecimentos Comerciais e Ind.

ESCOLA Creche Recreio dos Bandeirantes, Bercário ao Pré 2, toda nova, 30 alunos matriculados, em funcionamento, registrada na Secretaria de Educação, 10 funcionários. Sem dívidas. Tratar tel:(21)98858-6708.

LABORATÓRIO Análises clínicas. Sede própria, completo, convênios/ clínicas. Bom faturamento. Investidores e/ ou grupos interessados. Sigilo absoluto. Estudo sociedade. Contatos p/e-mail: vendadelaboratorio6@gmail.com

LAVANDERIA Industrial. Vende-se com 12 máquinas, 3 veículos: 1 Van super longa 2019/2020, 1 kombi 2009, Strada 2015. Faturamento bruto R$160.000,00/ mês. Situada à R.Cindres 40, Coelho Neto. Sem dívida. Valor R$2.000.000,00. Tratar João Villar. Tel: 99442-4023.

PASSO Ponto Lanchonete Centro do Rio, montada, aluguel barato. R.México próximo Assembléia Legislativa, por apenas R$ 60.000,00 Tel.:99903-0616.

PASSO Ponto Padaria e Restaurante a kilo, funcionando no Estácio. Toda reformada/ equipamentos novos. Bom faturamento e clientela. Tel:9896-1006

PASSO Ponto Restaurante/ Lanchonete em Copacabana, montado, aluguel barato. R.Ministro Viveiros de Castro, por apenas R$ 100.000,00. Tel.:99903-0616.

Empréstimos e Finanças

Aviso

Antes de solicitar um empréstimo ou efetuar uma transação comercial, verifique a idoneidade de quem está negociando, pedindo documentos que identifiquem o fornecedor.

Negócios Diversos

Leonel CONSÓRCIOS

CONSÓRCIO Atenção! Compramos/ vendemos/ trocamos, contemplados/ não, mesmo atrasado/cancelado. Cobrimos ofertas. Autos/Utilitários/Imóveis/ Capital de giro...Melhores preços, vários planos. Leonel Consórcios 40anos!!! E-mail: leonelconsorcios@hotmail.com Tel.:(0xx21) 99695-1897(whatsApp)/ (0xx21) 97012-3333(whatsApp)/ (0xx21)96423-1303 (whatsApp). www.leonelconsorcios.com.br

VEÍCULOS 4

Caminhões e Ônibus

Leonel CONSÓRCIOS

CONSÓRCIO Atenção! Compramos/ vendemos/ trocamos, contemplados/ não, mesmo atrasado/cancelado. Cobrimos ofertas. Autos/Utilitários/Imóveis/ Capital de giro...Melhores preços, vários planos. Leonel Consórcios 40anos!!! E-mail: leonelconsorcios@hotmail.com Tel.:(0xx21) 99695-1897(whatsApp) /(0xx21) 97012-3333(whatsApp)/(0xx21)96423-1303 (whatsApp). www.leonelconsorcios.com.br

Automóveis

C

Leonel CONSÓRCIOS

CONSÓRCIO Atenção! Compramos/ vendemos/ trocamos, contemplados/ não, mesmo atrasado/cancelado. Cobrimos ofertas. Autos/Utilitários/Imóveis/ Capital de giro...Melhores preços, vários planos. Leonel Consórcios 40anos!!! E-mail: leonelconsorcios@hotmail.com Tel.:((0xx21) 99695-1897(whatsApp)/ (0xx21) 97012-3333(whatsApp)/ (0xx21)96423-1303 (whatsApp). www.leonelconsorcios.com.br

CASA & VOCÊ 5

Para Casa

Obras, Reformas e Mat. de Construção

CONCRETO T.96473-4586 Bombeado. Laje pré-fabricada/ piso concreto polido. 18X cartões. WhatsApp 96403-1836/ 97006-6176/ 97007-5050. Atendemos até domingo.

MADEIRAS Promoção Mês dos Pais. Catonho Madeiras Maçaranduba bruta Caibro 6x3,5 peça c/2m R$19,00pç peça c/2,5m R$23,70 Perna 3 6x6 peça c/2m R$32,60 peça c/2,5m R$40,75 Peça 10x6 c/ 2m R$54,40 c/2,5m R$68,00 Meia Consueira 14x6 peça c/ 2m R$76,10 peça c/2,5m R$ 95,15 Consueira 20x6 peça c/ 2m R$108,70 peça c/2,5m R$ 135,90 *Para medidas maiores consultar nossos vendedores através dos telefones 2435-1464 / 2423-4425 / 2423-4401 Whatsapp 212435-1454.

Antiguidades, Móveis e Decoração

Para Você

Coleções, Livros e Revistas

LIVROS Vendo 3.500 livros novos. Motivo; fechei minha livraria. Comprando todos, preço especial, R$5,00 um pelo outro. Tel.99478-5467 Bruno /98677-2228 Adolfo.

Profissionais Liberais

ADVOCACIA atenção síndicos e condomínios! A cobrança do consumo de água por estimativa/ economia é abusiva e ilícita. Pague somente o consumo medido! Informações: Zap:99971-3152, paulormeloadvogado@gmail.com ou andesavista@gmail.com

Encontros Pessoais

Aviso

Todo encontro com desconhecidos pode ser arriscado. É aconselhável marcar o primeiro encontro em lugar público e conhecido. Além disso, convém informar a uma pessoa amiga hora e local do encontro.

Aviso

Submeter criança ou adolescente à prostituição ou a exploração sexual é crime com pena de reclusão de 4 a 10 anos, e multa - ART. 244-A Lei 8.069/90.

PROIBIDO PARA MENORES DE 18 ANOS

42 ANOS + 12 LOJAS

SHOPPING MATRIZ

MÓVEIS & UTILIDADES PARA SUA CASA OU EMPRESA

www.shoppingmatriz.com.br

HOME OFFICE

TUDO EM **10X** S/JUROS

FRETE RÁPIDO
*APÓS CONFIRMAÇÃO DE PAGAMENTO
3 DIAS
• RIO/GRANDE RIO 3 DIAS
• INTERIOR RIO 8 DIAS

COMPRE PELO TELEFONE
2221-8000
2ª A 6ª 08 ÀS 18H. SÁB 09 ÀS 14H.

BAIXE NOSSO **APP**
GANHE **10% OFF**
* NA SUA 1ª COMPRA PELO APP
DESCONTO NÃO ACUMULATIVO

CARTÃO BNDES **48x** EM ATÉ
PARCELA MÍNIMA VALOR DE R$ 100,00

PARCELAMOS P/ EMPRESAS E CONDOMÍNIOS **4x** EM ATÉ BOLETO

PROJETOS P/ EMPRESAS E CONDOMÍNIOS GRÁTIS
2219-6020
2219-6021

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS
shoppingmatriz.com.br

Guarda Roupa Simples
A 182 x L 60 x P 49cm
De: ~~99,00~~
Por: **39,00**

Guarda Roupa Duplo
A 182 x L 118 x P 48cm
De: ~~199,00~~ Por: 69,00
10X 6,90

Banco vestiário duplo em MDP
Para até 8 Cabides.
A 150 x L 200 x P 86cm
De: ~~379,00~~
Por: **149,00**
10x **14,90**

Condições de parcelamento SHOPPING MATRIZ: Cartões de crédito em até 10x s/ juros. Parcela mínima R$ 20,00 nos cartões. Crédito sujeito a aprovação pelos critérios da Financeira. Em nossos preços **não estão incluídos frete e montagem.** Obs. Preços válidos até **12/08/2022** enquanto durar o estoque. Poderá haver falta de produto em alguma loja, já que o anúncio é feito com muita antecedência. HORÁRIO DAS LOJAS: De 2ª a 6ª das 09 às 18h. Sábado das 09 às 14h. LOJA CASASHOPPING (aberta de 2ª a Sábado das 11 às 20h, e aos DOMINGOS e FERIADOS das 14 às 20h). Consulte nossos vendedores sobre produtos disponíveis para entrega imediata.

ENTREGA / SAC
0800 282 5025
3626-1267
3626-1268

SHOPPING MATRIZ
2508-8435
2509-4353

12 LOJAS COM ATENDIMENTO PERSONALIZADO. UMA PERTO DE VOCÊ!

PENHA OFFICE CENTER
Av. Brasil, 10540. SHOWROOM DE MÓVEIS.
2219-6000 - 2584-0189
99770-4641

CASASHOPPING (em cima da Madeirol)
Avenida Ayrton Senna 2150 - bloco A - lojas: 101/102
2431-2541 / 3325-3686 / 3325-3645
99703-6321 ABERTA AOS DOMINGOS

S. JOÃO DE MERITI
Rua do Expedicionário, 46
2756-5811 - 2219-3612
99809-7446

NITERÓI
Rua da Conceição, 165. Centro
3628-7002 / 3628-7004
99906-1385

RECREIO
Av. das Américas, 13533
2437-4907 - 2437-3801
99883-1225

LOJA CENTRO
Rua do Rosário, 133.
2509-4353
99707-8525

BOTAFOGO (R. Mena Barreto)
R. Prof. Álvaro Rodrigues, 176. 3738-7856
99877-7803

CAMPO GRANDE
Av. Cesário de Melo, 3393
2416-3530 - 2219-3514
99706-0823
ESTACIONAMENTO PARCEIRO! Av. Cesário de Melo, 3461.

MANILHA-ITABORAÍ
BR 101 - Km 23
2635-9403 - 2635-9169
99933-2354

PIRATININGA
Est. Francisco da Cruz Nunes, 5200
2619-5729 / 5704 / 6481
99761-0679

NOVA IGUAÇÚ
Rua Otávio Tarquino, 282
2219-3558 - 2219-3559
99762-0624

CAXIAS
Av. Duque de Caxias, 333.
3842-5126 - 2671-6568
99724-1061